ДАЧНЫЙ ПОГРЕБОК
Г.А.КИЗИМА
КОНСЕРВИРОВАНИЕ ДЛЯ ЛЕНТЯЕК
ВКУСНЫЕ И НАДЕЖНЫЕ ЗАГОТОВКИ ПО-БЫСТРОМУ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вы собрали хороший урожай? Ура! Но расслабляться рано. Нужно все это богатство еще умудриться сохранить. Из всего многообразия рецептов заготовок на зиму выбирайте те, которые будут не только вкусные, но и не займут много времени. Ведь лето скоротечно – нужно успеть еще и отдохнуть. Галина Александровна Кизима – популярный автор и известный садовод с 55-летним стажем – собрала целую коллекцию таких рецептов и опробовала их сама. Кому, как не ей, призывающей всех дачников стать разумно ленивыми садоводами и огородниками, научить хозяев экономии сил и времени в период «горячей поры» консервирования.

- Галина Кизима
  -
  - Предисловие автора
  - Рекомендации
  - Предостережения
  - Хранение
    - Как сохранить картофель и овощи в свежем виде
    - Особенности хранения лука
    - Простой способ хранения чеснока
    - Хранение урожая тыквенных культур
    - Хранение урожая груш и яблок
  - Сбор урожая
    -
    - Перед сбором
    - Уборка урожая ягод
    - Как сохранить ягоды в свежем виде?
  - Сушка овощей, ягод и плодов
    -
    - Сушка овощей и грибов
    - Сушеные морковь, репа, брюква
    - Баклажаны, тыквы и перец
    - Сушеная тыква
    - Приправы к рыбным и мясным блюдам
    - Приправа для супов
    - Сушка капусты
    - Редис
    - Картофель
    - Грибы
    - Сушка зелени лука-порея и сельдерея

- Сушка зеленого горошка
- Сушка пряных трав
- Замораживание
  - Замороженная ягода
  - Овощи для супа
  - Готовая пряная заправка
- Другие виды заготовок из пряных трав
  -
  - Приправа для супов
- Куда девать негабаритную продукцию
  - Куда девять мелкую морковь?
  - Куда девять картофельную мелочъ?
  - Мелкий лук и чеснок маринованный
  - Что делать с мелкой свеклой?
  - Что делатъ с крупными тыквами?
- Небольшие хитрости
  - Как сохранить ягоду, протертую с сахаром
  - «Вечные» дрожжи из хмеля
  - Как отпмытпъ руки, окрашенные соком свеклы, вишни и др. фруктов?
- Некоторые полезные сведения
- Напитки
  - Взбитый земляничный напиток
  - Земляничный напиток
  - Напиток абрикосовый
  - Напиток лимонный
  - Напиток из яблочных отходов
  - Клюквенный морс
  - Напиток из календулы
  - Земляничный напиток с вином
  - Напиток яблочно-морковный
  - Напиток из одуванчика
  - Напиток из листьев брусники
  - Фруктово-свекольный напиток «Закат осенью»
  - Свекольный морс (питье для гипертоников)
  - Витаминный напиток из шиповника
  - Домашний лимонад
  - Лимонад из ревеня
  - Клубничный лимонад
  - Крюшоны
  - Клубничный крюшон
  - Персиковый крюшон
  - Крюшон Белое вино
  - Апельсиновый физ

- Лимонный физ
- Домашнее «Шампанское»
- «Шампанское» из крыжовника
- Коблер
- Пунши
- Вишнево-абрикосовый пунш
- Пунш «Люкс»
- Новогодний напиток для детей – яблочный пунш
- Домашняя «Фанта» для детей
- Безалкогольный освежающий напиток «Флипп»

- Соки
- Коктейли из соков
  - Сок из цитрусовых с редькой
  - Сок из тпоматпа и редиса (или редьки)
  - Сок из хрена, редьки и меда
  - Сок из яблок, моркови и свеклы
  - Сок из яблок и редъки
  - Сок из тпыквы и яблок
  - Томатный сок со сметаной
  - Земляничный сок
  - Сок из облепихи, с сахаром
  - Сок из калины
  - Сок из красной смородины
  - Сок «Бодростпъ»
  - Сок из черной смородины
  - Сок из крапивы
  - Сок из черноплодной рябины
  - Соки из любых фруктов, ягод и овощей
  - «Ананасный» десерт из кабачка
- Квасы
  -
  - Русский хлебный квас
  - Квас из готового сусла или сухой закваски
  - Свекольный квас
  - Квас из черной или красной рябины
  - Квас клюквенный
  - Лимонный квас
  - Квас малиновый
  - Квас яблочный
  - Квас из ревеня
  - Квас из земляники
  - Квас из ирги
  - Медовый квас (старинный рецепт 1854 г.)
  - Квас из черемухи.

- Сбитень
  -
  - Сбитень горячий
  - Сбитень холодный
- Таежные чаи
- Пиво
  - Пиво из одуванчиков
  - Можжевеловое пиво
  - Домашнее пиво без солода
- Вина
  - Крепленое вино из любых ягод
  - Домашнее вино «Проще не бывает»
  - Настойка на красной смородине
  - Правильное приготовление натурального вина в домашних условиях
  - Мезга
  - Прессование
  - Брожение
  - Вино из красной рябины
  - Вино из ревеня
  - Кальвадос (белое сухое яблочное вино)
  - Яблочный уксус на меду
  - Клюквянка
  - «Виски» из одуванчиков
  - Вишневый ликер
  - Ликер Шерри-Бренди
  - Крем-ликер «Малиновый король»
  - Ликер из черноплодной рябины
  - Ликер из малины
  - Крем-ликер «Чарли»
  - Ликер «Пьяный творог»
  - «Коньяк» 44
  - «Ликер» 100
- Компоты
  -
  - Простой способ приготовления компотов
  - Компот из крыжовника сорта «Черный негус»
  - Компот из земляники
  - Компот из малины
  - Компот «Ягодное ассорти»
  - Компот из кабачков и облепихи.
  - Яблочный компот с персиками и сливами
  - Компот из плодов японской айвы
  - Грушево-сливовый компот

- Желе и ягоды, протертые с сахаром
  - Мятное яблочное желе
  - Желе из слив
  - Яблочное желе
  - Желе из черной смородины
  - Черная смородина, толченная с сахаром
  - Черная смородина 3:9:6
  - Слива и черноплодная рябина, протертые с сахаром
  - Клюква и черноплодная рябина, протертые с сахаром
  - Калина, протертая с сахаром
  - Калина и яблоки, протертые с сахаром
  - Желе из крыжовника
  - Желе из красной или белой смородины
  - Желе из смеси красной смородины и малины
  - Желе из отходов от яблочных заготовок
  - Сырой джем из плодов актинидии
  - Сырой облепиховый джем
  - Айва японская с сахаром
  - Земляника в собственном соке с сахаром
  - Малина или земляника в соке красной смородины с сахаром
  - Вишня в собственном соку с сахаром
  - Вишня на зиму
  - Рябиновое желе
  - Желе из одуванчиков
  - Желе из клюквы с цитрусами
  - Черника, толченная с сахаром
  - Гроздья красной рябины в сахаре
  - Садовая земляника (так называемая клубника) в соке свеклы
  - Брусника, толченная с сахаром
  - Вишня в сахарной пудре
- Заготовки без захара
  - Фруктово-ягодное пюре
  - Земляника в натуральном виде
  - Земляника (клубника) или малина в соке красной смородины
  - Земляника (клубника) с жимолостью
  - Сливовые повидло и джем
  - Черная смородина в соке земляники (клубники)
  - Черная смородина в соке малины
  - Вишня натуральная

- Крыжовник натуральный
- Сок из облепихи без сахара
- Малина в собственном соку
- Вишни натуральные
- Вишня в собственном соку
- Слива в собственном соку
- Абрикосы в собственном соку
- Абрикосы натуральные
- Виноградный сок
- Сок из малины
- Лимонный сок
- Сок земляничный без сахара
- Вишневый сок
- Арбузный мед
- Пастила из арбуза
- Дынный мед
- Дыня вяленая
- Актинидия вяленая – «кишмиш»
- Моченая брусника
- Брусника в собственном соку
- Моченая клюква
- Черника в собственном соку (без сахара)
- Моченая морошка
- Яблоки, моченные в суслео (старинный прибалтийский способ)
- Компот из яблок
- Яблоки моченые
- Джем и повидло
- Джем из аронии (черноплодной рябины) и японской айвы
- Джем из черноплодной рябины и яблок
- Яблочный джем особого вкуса
- Яблочное пюре

○ Варенья-«пятиминутки»

-
- Что нужно делать, если варенье засахарилось или начинает киснуть?
- Варенье из черной смородины
- Варенье из черной смородины по-фински
- Варенье из малины
- Варенье из абрикосов
- Королевские абрикосы
- Варенье из шиповника
- Грушевые дольки

- Варенье из крыжовника
- Земляничное варенье «ягодка к ягодке»
- Варенье из жимолости
- Царское варенье из крыжовника
- Варенье из ирги, с лимоном
- Варенье из редьки
- Варенье из вишен
- Варенье из тыквы или кабачков
- Варенье из огурцов
- Варенье из физалиса или зеленых тпоматпов
- Простейшая яблочная заготовка
- Варенье из яблок дольками
- Яблоки для пирога или десерта
- Яблоки без отходов
- Черноплодная рябина в соке красной смородины
- Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями
- Варенье из актинидии
- Варенье из терна или алычи
- Красная рябина в яблочном сиропе
- Рябиновое варенье
- Варенье из айвы
- Варенье из японской айвы
- Мед из тыквы
- Мед из одуванчиков
- Варенье из алоэ
- Варенье из ревеня с апельсинами
- Варенье из арбузных корок
- Варенье из апельсиновых корок
- Варенье из брусники с яблоками
- Варенье из морошки

○ Цукаты, изюм, мармелад, пастила

-
- Цукаты из тыквы
- Цукаты из арбузных корок
- Цукаты и сироп из японской айвы
- Изюм из черноплодной рябины
- Изюм из ирги
- Вяленая тыква и дыня
- Мармелад из слив с яблоками
- Пастила из калины
- Яблочный сыр
- Пастила из любых садовых ягод
- Пастила из ягод красной рябины

- Заготовки
  - Ассорти с капустой для хранения в холодильнике
  - Грибная селянка
  - Пикантный салат из капусты для быстрого употребления
  - Капустно-овощное ассорти
  - Капуста по-восточному
  - Быстрая засолка капусты
  - Рецепты корейских салатов
  - Скоростная засолка грибов
  - Салат из яблок, моркови и грецких орехов
  - Брюква, репка или турнепс по-чешски
  - Овощная тушенка
  - Икра из баклажан
  - Кабачково-баклажанная икра
  - Маринованные приправы
  - Баклажанная икра без перца
  - Баклажанная икра без моркови
  - Икра из запеченных баклажанов с чесноком
  - Баклажаны в растительном масле (без добавок)
  - Баклажанная икра без томатов
  - Баклажаны по-румынски
  - Баклажаны в томатном соусе
  - Баклажаны фаршированные по-испански
  - Острые баклажаны на зиму
  - Неострые баклажаны на зиму
  - Икра пикантная (из соленых огурцов вместо баклажан)
  - Икра из томатов
  - Морковная икра
  - Перец сырой в томатном соке
  - Заготовка свежего болгарского перца
  - Томаты в собственном соку
  - Десертные томаты
  - Кабачковая икра
  - Томаты в желатиновом желе
  - Репа впрок
  - Заправка для борща
  - Заправка для солянки
  - Кукуруза с помидорами по-американски
  - Овощи с фасолью на зиму
  - Зимняя заготовка овощей с фасолью без масла
  - Салат с рисом на зиму

- Корневой сельдерей по-гречески
- Салат-ассорти
- Заготовка из тыквы по-венгерски
- Салат из сырых овощей (сахалинский)
- Салат из зеленых томатов
- Салат из перца
- Овощной салат на зиму
- Зеленые томаты на зиму
- Красные томаты с зеленью на зиму
- Томаты на меду
- Зимний салат из свеклы
- Осенние радости (финский рецепт)
- Салат «Все, что есть под рукой»
- Салат из зеленых томатов (дунайский)
- Самый простой способ приготовления лечо
- Лечо (с уксусом)
- Лечо болгарское
- Лечо (без уксуса)
- Лечо из кабачков
- Перец особый
- Болгарский перец с антоновкой
- Капустный зимний салат
- Свекольно-сливовый салат
- Томат и перец в лимонной кислоте
- Томаты с яблоками и луком
- Овощи с тыквой
- Овощной салат «ЛЕТО»
- Салат из огурцов (можно использовать переросшие огурцы)
- Цукини в томатах
- Уральский рецепт для огурчиков и помидорчиков
- Холодная заправка
- Маринованные томаты
- Салат «ЗИМНЯЯ РАДОСТЬ»
- Кабачки маринованные с корицей и черным перцем
- Маринованные овощные ассорти
- Грибы, отваренные в собственном соку
- Грибы с лимонной кислотой для зимнего хранения
- Перец с чесноком
- Кабачки необычного вкуса на зиму

○ Квашение и соление

- Пикантный салат из капусты для быстрого употребления
- Капустно-овощное ассорти
- Квашеная капуста
- Квашеная капуста с можжевельником
- Капуста по-восточному.
- Овощной физалис на зиму
- Ассорти с капустой для хранения в холодильнике
- Капуста по-мексикански
- Капуста «Райское наслаждение»
- Баклажаны соленые
- Баклажаны фаршированные соленые
- Простой рецепт засолки сырых баклажан
- Соленые патиссоны или кабачки
- Мура тура (квашение особой овощной смеси по-мински)
- Тыква, квашенная по-фински
- Баклажаны в томатном соку
- Самый распространенный способ заседхи огурцов
- Огурцы, засоленные в огурцах
- Старинный способ засолки огурцов
- Огурцы в яблочно-тыквенном соку
- Огурцы, засоленные с яблоками или болгарским сладким перцем
- Засолка зеленых томатов
- Необычная засолка огурцов
- Зеленые томаты с чесноком
- Соленые арбузы

○ Маринады и консервирование

- Различные заправки для консервирования овощей, фруктов, ягод
- Заливка «Смородинка»
- Заливка «Аргус»
- Заливка «Малиновка»
- Заливка «Барбарисовая»
- Заливка из жимолости
- Медовая свекольно -яблочная заливка
- Свекольная заливка
- Яблочно– свекольная заливка
- Медовая тыквенно-яблочная заливка
- Виноградная заливка

- Заливка из клюквы
- Заливка из щавеля
- Заливка из ревеня
- Маринованные огурцы
- Самый простой способ консервирования огурцов
- Огурцы в соке красной смородины
- Хрустящие огурчики
- Огурцы в томатном соке
- Огурцы с ягодами красной смородины
- Консервированные огурцы с сахаром
- Консервированные кабачки
- Фаршированные зеленые томаты
- Баклажаны консервированные
- Брюква консервированная
- Маринованные бобы
- Тыква маринованная
- Кукуруза маринованная
- Как сделать каперсы?

○ Соусы и приправы
- Аджика
- Аджичка
- Цеацебели
- Приправа «Кобра»
- Сливово-яблочная приправа
- Бруснично-яблочная приправа
- Бруснично-яблочно-грушевая приправа
- Кетчуп
- Ткемали
- Овощная приправа
- Облепиховое масло
- Соус из чернослива
- Соус из хрена со свеклой и орехами
- Заправка по-камчатски (старинный рецепт)
- Хренодер
- Облепиховый соус к мясу
- Соус из брусники с хреном
- Хлебный соус с хреном или катраном
- Соус из томатов с орехами
- Приправа «Зеленая горчица»
- Сладкий соус с петрушкой или укропом
- Яблоки с горчицей
- Яблочный уксус на меду
- Майонез из клюквы
- Чеснок, с солью для борщей и котлет

Галина Кизима
Консервирование для лентяек. Вкусные и надежные заготовки по-быстрому

© Кизима Г. А., текст
© ООО «Издательство АСТ», 2015

* * *

Предисловие автора

Вырастить урожай непросто, но его еще надо сохранить. Часть урожая можно хранить в свежем виде, если есть погреб или другое хранилище. Часть можно заморозить или высушить, но всегда остается еще некоторое количество, которое мы традиционно квасим, солим, маринуем, консервируем, делаем компоты, вино, варим варенья.

Есть устоявшиеся рецепты, ставшие традиционными. Из них в книгу включены самые простые в приготовлении и всеми любимые. Но постоянно появляются и новые способы и рецепты заготовок впрок, созданные изобретательными людьми – садоводами, которые также собраны в этой книге.

Приводятся и изысканные деликатесные заготовки, рассчитанные на любителя, которому надоели традиционные и хочется чего-нибудь этакого особенного.

Под теми рецептами, авторы которых были известны, указаны их фамилии. Те же рецепты, создателей которых обнаружить не удалось, оставлены без подписи.

Автор-составитель с благодарностью примет любые замечания и дополнения, а также сообщения о новых приемах сохранения урожая, хороших рецептах, с тем чтобы в следующем издании сделать дополнения к этой книге.

Корреспонденцию можно отправлять по адресу: 193231, Санкт-Петербург, ул. Подвойского, дом 28, корпус 1, кв. 776 или по электронной почте galina@kizima.ru.

Рекомендации

Рекомендации по употреблению в пищу овощей, зелени, фруктов и сорняков при различных заболеваниях.

Астма, бронхит – анис, иссоп, мелисса, петрушка, репа, черная редька с медом при бронхите или капустный сок с медом, черная и красная смородина, малина.

Атеросклероз – мята, мелисса, петрушка, перец, тыква, капуста брокколи, кукуруза, жимолость, арония, калина, черная смородина, черника, малина.

Воспалительные процессы – иссоп, огуречная трава, петрушка, лук, чеснок, редька, малина, черная смородина, календула.

Гастрит – петрушка, свекла, морковь, любая капуста (не в момент обострения), капустный сок при гастрите с пониженной кислотностью, земляника, черная и красная смородина, вишня, крыжовник (при гастрите с пониженной кислотностью), яблоки, одуванчик, календула.

Гипертония – базилик, кервель, мелисса, мята, салат, спаржа, свекла, арбуз, жимолость, арония, калина, малина, черная смородина, мокрица, календула.

Заболевания печени – петрушка, укроп, фенхель, любисток, спаржа, арбуз, свекла, тыква, кабачок, патиссон, земляника (камни в желчном пузыре), черная и красная смородина (при печеночных коликах), крыжовник, яблоки, одуванчик, мокрица (желчекаменная болезнь), календула.

Заболевания почек – петрушка (за исключением нефрита), огуречная трава, спаржа, арбуз, любая капуста, морковь, огурец, свекла, тыква, кабачок, патиссон, земляника (камни в почках), черная смородина (при почечных коликах), яблоки (камни в почках), тыква (мочегонное), черная смородина (мочегонное), одуванчик, мокрица (мочекаменная болезнь).

Запоры – фенхель, любая капуста, огурец, морковь, свекла, калина, слива.

Малокровие – репчатый лук, шпинат, морковь, свекла, черная и красная смородина, крыжовник, виноград, жимолость, яблоки, вишня, брусника, облепиха, одуванчик, сныть.

Ожирение – петрушка, укроп, баклажан, тыква, облепиха (масло регулирует жировой обмен), яблоки, вишня, слива.

Отложение солей – салат, сельдерей, тыква, брусника, черника, сныть.

Опухолевые заболевания – вся зелень, особенно шпинат, чеснок, хрен, огурец, морковь, редька, свекла, тыква, облепиховое

масло.

Остеопороз, сколиоз, ломкие ногти и волосы – шпинат, цветная капуста, редис, фасоль, абрикос, мокрица.

Подагра – огуречная трава, земляника, брусника, черника, облепиха, яблоки.

Ревматизм – огуречная трава, спаржа, редька, брусника, облепиха, одуванчик.

Сахарный диабет – стахис, скорцонера, овсяный корень, топинамбур, салат, спаржа, лук, баклажан, капуста, огурец, томат, земляника, одуванчик.

Сердечная недостаточность – спаржа, шпинат, тыква, кабачок, патиссон, абрикос, жимолость, крапива, огуречная трава (невроз сердца), мелисса (невроз сердца).

Снижение иммунитета – спаржа, мокрица.

Предостережения

Алоэ может вызвать раздражение кожи.

Арония противопоказана при тромбофлебите и заболевании щитовидной железы (из-за высокого содержания йода).

Виноград – не рекомендуется при сахарном диабете, ожирении и язвенной болезни.

Вишня – при гастрите с повышенной кислотностью.

Горох и все зернобобовые культуры противопоказаны при подагре и нефритах.

Земляника может вызывать аллергию.

Капуста сырая не рекомендуется при язве желудка и кишечника и гастрите с повышенной кислотностью (это не относится к капустному соку).

Лук, как зеленый, так и репчатый, следует употреблять с осторожностью при гастритах, холецистите, заболевании поджелудочной железы.

Малина нежелательна при нефритах.

Облепиха и облепиховое масло противопоказаны при простатите, облепиха – при язвенной болезни пищеварительного тракта, гастрите с повышенной кислотностью (это не относится к облепиховому маслу), при заболевании щитовидной железы (из-за высокого содержания йода).

Пастернак не рекомендуется при гипертонии.

Петрушка – при нефритах, кроме того, противопоказана беременным и кормящим матерям.

Репа – при язве двенадцатиперстной кишки.

Редька – при язвенной болезни и воспалении желудочно-кишечного тракта.

Свекла – при передозировке свекольного сока может вызвать спазм сосудов.

Смородина красная – при гастрите с повышенной кислотностью.

Смородина черная – ограничить употребление при тромбофлебите.

Чеснок – противопоказан при больных почках и поджелудочной железе, больном сердце.

Щавель – при больных почках.

Хранение

Как сохранить картофель и овощи в свежем виде

Перед закладкой на хранение корнеплоды и картофель неплохо обработать биологическим препаратом Фитоверм, что позволит уберечь их от заболеваний грибными и бактериальными болезнями.

Если этого препарата у вас нет, то перед хранением промойте овощи и клубни, подержите 10 минут в розовом растворе марганцовки (перманганат калия – марганцовокислый калий), затем просушить на воздухе, после этого овощи и клубни можно закладывать на хранение.

Картофель перед укладыванием в ящики любит полежать в сухом темном месте при положительных температурах в течение 10 дней.

Морковь надо собирать после первых заморозков, чтобы она прошла в почве стадию естественного охлаждения. Если осень стоит теплая и ждать больше нельзя, то убранную морковь надо продержать в холодильнике не менее суток. Если этого не сделать, морковь будет продолжать расти, быстро увянет, даже если у нее срезать верх. Перед закладкой на хранение морковь рекомендуют опудрить мелом и хранить в ящиках, пересыпав сухим песком. Вместо опудривания можно без всяких обработок хранить морковь во мхе сфагнуме.

Самый простой и надежный способ хранения – в погребе. Но копать его можно только на тех почвах, где уровень грунтовых вод ниже 1,5 м, иначе погреб будет заливать водой. Там, где уровень грунтовых вод выше 1 м, можно сделать горизонтальное хранилище из двух бетонных колец, посаженных на цемент в месте стыковки. Одно днище такого бетонного цилиндра полностью заливают цементным раствором, в другом оставляют квадратное отверстие для дверцы-лаза.

Цилиндр обматывают рубероидом и засыпают почвой. Слой почвы над верхней поверхностью цилиндра должен быть не менее 30–40 см. Через деревянную дверцу надо провести металлическую трубочку, сквозь которую в хранилище будет поступать воздух, необходимый для дыхания овощей. В противном случае они задохнутся и сгниют.

Внутри надо настелить деревянный пол, а в торце сделать пару полок для хранения банок. Осенью на пол ставят друг на друга ящики с картофелем и овощами. Сверху надо все укрыть слоем сухого сена, также следует набить сено в пространство

перед дверцей. Весной его можно будет использовать в качестве биотоплива в теплицах и на грядках (сено вносят в выкопанные на штык лопаты траншеи, а затем его засыпают почвой слоем не менее 15–20 см).

На таком хранилище можно сделать цветник, высадить землянику, сажать тыквы или кабачки, насыпав дополнительно слой 15–20 см питательной почвы, то есть занятое хранилищем место зря не пропадет.

Чтобы избежать краж, хранилище можно оборудовать в подполе дома, тщательно замаскировав лаз мебелью. В подполье выкапывают яму, на дно которой насыпают слой щебенки для дренажа. Ставят в яму большую бочку без дыр, выкрашенную снаружи слоем антикоррозийной краски. Пространство между бочкой и ямой заполняют щебенкой и песком, чтобы бочку не выпирало из ямы при замерзании грунта. Край бочки должен быть выше уровня почвы, иначе ее может залить грунтовой водой.

Далее надо подогнать крышку и вставить в нее металлическую узкую трубку для дыхания овощей. Чтобы мыши не прогрызли крышку, насыпьте поверх крышки семена чернокорня или репейника, затем утеплите сеном.

Складывать в бочку можно слоями картофель, свеклу, морковь, пастернак, корнеплоды сельдерея, петрушки, ставить банки с заготовками.

Часть овощей оставляют зимовать прямо на грядках: пастернак и петрушку, топинамбур, стахис, сельдерей и морковь, но два последних корнеплода дополнительно укрывают слоем торфа или грунта высотой 12–15 см.

Перезимовать в почве может и картофель, но в таком месте, где его не зальет вода весной или во время зимних оттепелей. Например, в верхнем слое компостной кучи, если ее сверху прикрыть пленкой, а картофель пересыпать сухой почвой или торфом.

Складывают картофель и овощи в бурты, засыпая их сверху сухой землей или торфом. Следует укрывать пленкой только верх бурта, оставляя нижнюю часть бурта не укрытой (для дыхания и проветривания). Высота насыпной части бурта 50–60 см. Поверх пленки бурт прикрывают лапником.

Те садоводы, у которых есть застекленные лоджии или балконы, могут сделать там ящики, утепленные пенопластом, и устроить превосходное хранилище прямо дома. Чтобы овощи в таком хранилище не пострадали, в утепленные ящики проводят свет и включают стоваттную лампу в сильные морозы. Не забудьте вставить небольшую трубочку-отверстие

для дыхания.

Те, у кого нет лоджии или балкона, находятся в худшем положении, но я по собственному опыту знаю, что в квартире можно хранить почти всю зиму мешки с картофелем прямо в прихожей или на кухне возле наружной стены. Для хранения лучше использовать мешки из плотной бумаги.

Картофель ранних сортов надо использовать первым, в октябре – ноябре, поскольку уже в конце ноября ранний картофель в теплом помещении начнет прорастать. Затем употребляют картофель среднеранних сортов с более длительным периодом покоя. Картофель с самым длинным периодом покоя (обычно среднеспелых или поздних сортов) начинает прорастать в квартире только в начале марта, и его пускают в дело последним.

Если на клубнях появились ростки, их сразу же обламывают, поскольку они выносят из клубня большое количество питательных веществ и влаги (клубни сморщиваются и теряют вкус). К тому же в районе ростка меняется ткань картофеля, в нем начинается биохимический процесс, который делает картофель не только невкусным, но и вредным для здоровья. Старый картофель уже в апреле непригоден для еды, особенно тот, который хранился в теплом помещении.

Семенной картофель тоже можно сохранить в квартире. Осенью после обработки его надо сложить в пятилитровые стеклянные банки, завязать хлопчатобумажной тканью горло и поставить на подоконник. Банки время от времени надо поворачивать.

Совсем по-другому ведут себя при хранении корнеплоды. После сбора урожая процесс дозревания у них идет длительное время. Через определенный срок наступает пик наибольшей пищевой ценности, а потом начинается резкое ухудшение вкусовых и полезных качеств, например, морковь хорошо хранится только до марта, свекла – до апреля, даже в прохладном погребе.

Особенно трудно сохранить капусту. Для этого нужен настоящий подвал или погреб и сорта, предназначенные для длительного хранения.

При хранении кочанов выделяется тепло в результате интенсивного процесса гидролиза крахмала. Здесь помогает проветривание, иначе один заболевший кочан может сгубить весь урожай. Кроме того, и кочан и кочерыжка в хранилище растут, но кочерыжка растет медленнее, что приводит к «выворачиванию» внутренних листьев кочана.

Каждый кочан надо завернуть в газету. В такой одежде

капусту можно хранить и между рамами на окне, если позволяет расстояние между стеклами.

Появление к весне внутри кочана черных пятнышек объясняется внесением избыточных доз азота при выращивании. На вкусовых и полезных качествах продукта это практически не сказывается.

При использовании кочана его следует «раздевать», постепенно снимая листья, а не отрезать часть. Тогда остаток «раздетого» кочана будет храниться много дольше, чем разрезанного.

Особенности хранения лука

Успех хранения урожая репчатого лука – в хорошей сушке. Если погода подкачала и при уборке урожая было сыро и холодно, то разложите лук, не отрывая пера, в кухне по верху шкафов на пару недель. Луковицы хорошо вызреют, а потом, заплетенные в косу, будут украшать вашу кухню до весны.

Еще лучше сразу после уборки лука в сырую погоду его полностью очистить от шелухи, обрезав корни, не задевая донца, а также перо, оставив не более 2–3 см.

Затем надо разложить лук на просушку в один слой в теплом, хорошо проветриваемом помещении. Через 2–3 недели лук оденется в новую золотистую рубашечку в один слой. После этого его можно убрать на хранение, сложив в матерчатые мешки и подвесив рядом с батареей отопления. Лучшая температура хранения лука в квартире – это 18–25 ˚С.

В хранилищах лук сохраняют при температуре около 2–4 ˚С.

Если его хранить в интервале температур от 4 до 18 ˚С, он после посадки обязательно даст стрелку. Обратите еще внимание на то, нет ли у репок лука толстой шейки. Такие луковицы хранению не подлежат, их следует использовать в первую очередь, например, для зимних заготовок.

Простой способ хранения чеснока

Надо всего лишь замочить матерчатый мешочек в крепком растворе поваренной соли, просушить его и сложить в него хорошо высушенные головки чеснока, затем убрать в прохладное место, например, подвесить у самого стекла на оконную раму за портьерой. Чеснок озимых сортов отлично сохранится до самой весны.

Хранение урожая тыквенных культур

Кабачки и тыквы должны хорошо вызреть, особенно важно, чтобы в последний месяц их роста не было дождей, соответственно не следует их слишком много поливать. Эти растения пришли к нам из сухих степей и полупустынь. Излишек влаги в клеточном соке приводит к загниванию кончика плода. Если перед уборкой шли дожди, плоды будут плохо храниться, лучше их сразу переработать на зимние заготовки либо во время дождей ставить над ними тоннельное пленочное укрытие на дугах, оставив торцы грядок свободными от пленки для проветривания, иначе на листьях может появиться белый налет – мучнистая роса. Кабачки лучше хранить в вертикальном положении у наружной стены, вдали от батареи. Тыквы можно хранить на шкафах, на холодильниках сверху или под кроватью прямо на полу. Тыквы и кабачки снимают с большим «хвостиком» до 3–4 см длиной.

Огурцы тоже можно более месяца сохранять в свежем виде на нижней полке холодильника, если каждую штуку окунуть предварительно на 30 сек. в раствор хлористого кальция, продающегося в аптеках. Чтобы избежать потери огурцами влаги, можно каждый из них дважды промазать помазком для бритья взбитым белком от свежего куриного яйца, это тоже помогает их более длительному хранению в свежем виде.

Можно использовать свечу. Закладываете вымытые, насухо вытертые огурцы и томаты либо собранные прямо с куста чистые ягоды в банку, заполняя ее до плечиков. Вставляете небольшую свечку между овощами и поджигаете ее, прикрыв банку крышкой. Как только весь кислород в банке выгорит, свеча погаснет, сразу закатываете банку (огарочек свечки остается в банке). В холодильнике овощи сохранятся свежими больше месяца.

При хранении все плоды «дышат», т. е. выделяют химические вещества, в том числе воду и этилен. Чем крупнее плод, тем интенсивнее дыхание и больше воздействие на соседние плоды. В одну тару на хранение лучше закладывать плоды близкого размера. Это правило особенно важно соблюдать при закладывании на хранение яблок и томатов.

Хранение урожая груш и яблок

Чтобы избежать больших потерь при хранении, надо знать несколько правил обращения с плодами: 1) перед сбором, 2) при сборе и 3)во время хранения.

Сбор урожая

Соблюдение правил уборки яблок, предназначенных для потребления зимой, оградит вас от частой переборки плодов в ящиках для хранения и огорчений, связанных с отбраковкой загнивших экземпляров.

Снимать яблоки и груши надо руками, обязательно с плодоножкой, осторожно отделяя ее от плодовой веточки. Плоды без плодоножки долго не хранятся. Плод охватите рукой, надавливая указательным пальцем на плодоножку в месте ее прикрепления к плодовой веточке и приподнимая весь плод кверху. Плодовые веточки (плодушки) ни в коем случае нельзя отламывать! Надо заметить, что уборка яблок с помощью плодосъемников обычно приводит к тому, что яблоки снимаются вместе с листьями, а значит, вместе с плодовой веточкой, тем самым сокращается срок ее службы. Обычно плодушки дают урожай в течение 10–12 лет.

Не рекомендуется стряхивать плоды с деревьев. Яблоки и груши с поврежденной кожицей не могут долго храниться и загнивают. Упавшие и поврежденные плоды собирают отдельно.

Укладывать яблоки и груши лучше в обшитые изнутри корзины или ведра, опуская, а не бросая их в тару. Пересыпать яблоки, не говоря уже о грушах, тоже не следует. Их нужно осторожно перекладывать руками.

Уборку начинайте с нижних ветвей, постепенно переходя к верхним ярусам кроны. Плоды, расположенные высоко, снимают с лестницы, но не становятся ногами на ветви и не встряхивают их.

Интересно, что яблоки, пока дозревают, не теряют влагу и не морщатся, а как только созревание заканчивается, начинается усыхание плода. Даже простое перекладывание слоев яблок в таре для хранения листами бумаги сильно замедляет потерю влаги. Еще лучше протереть каждое яблоко перед укладкой в ящики тряпочкой, смоченной глицерином, купленным в аптеке, и засыпать стружкой, опилками, луковой шелухой, листьями папоротника. Нельзя хранить яблоки вместе с овощами.

Перед сбором

Незадолго до сбора урожая дожди нежелательны, и специально поливать деревья и огородные гряды ни в коем случае не следует, так как поливы снижают лежкость плодов. Овощи и фрукты, предназначенные для хранения, стараются убирать в сухую погоду. Нельзя убирать урожай очень рано утром, когда влажность воздуха высока, или тотчас после прошедших дождей, пока плоды еще не обсохли.

Уборка урожая ягод

Ягоды красной и белой смородины снимают кистями, а черной смородины, крыжовника – отдельными ягодками. Урожай вишни собирают с помощью ножниц, отстригая ягоды с частью плодоножки, иначе происходит потеря части вишневого сока. Также собирают малину, во-первых, чтобы ягоды не мялись, во-вторых, чтобы из поврежденных малинной мухой ягод личинки не попадали в почву, где они могут перезимовать.

Если вы собираете малину без плодоножек, подстелите в корзину лист белой бумаги, чтобы потом уничтожить личинок, высыпавшихся из ягод на бумагу. Ягоды малины редко бывают без личинок. Чтобы ягоды от них избавить, перед употреблением залейте собранную малину соленой водой на 5 минут. Личинки всплывут на поверхность. Слейте их вместе с водой и сразу же перерабатывайте ягоды.

Как сохранить ягоды в свежем виде?

Этот метод оправдал себя в заготовках крыжовника, черной смородины, вишни, винограда. Он заключается в следующем.

В день сбора отобрать спелые и неповрежденные плоды, промыть холодной водой (желательно из ключа или колодца) и затем просушить в тени, но не на газете.

В подготовленные стерильные банки на дно каждой поместить слой тонко нарезанных кусочков свежевыкопанных корней хрена. На них положить круглую картонку, вырезанную по форме и размеру дна банки. Предварительно в картонке сделать несколько отверстий и пропитать ее воском или парафином, чтобы она не вытягивала влагу из ягод и корней хрена. Можно заменить картонку кружком из пенополиэтилена. Такой материал удобнее, так как его легко мыть и не надо покрывать изоляционным слоем.

Остальную часть банки заполнить ягодами, закрыть прокипяченными крышками и залить воском.

Благодаря фитонцидному действию хрена ягоды в подполье или холодильнике сохраняются свежими до самой весны.

Сушка овощей, ягод и плодов

Сушка так же является современным способом хранения урожая, тем более что высушенная продукция занимает в десятки раз меньше места. В продаже есть сушильные агрегаты для быстрой сушки, которые позволяют высушенным овощам сохранять цвет, вкус и запах свежих. Кроме того, при сушке не разрушаются витамины. Сушеные овощи занимают при хранении очень мало места.

Овощи предварительно моют, дают стечь воде, режут, затем высушивают. Хранят отдельно каждый вид овощей и зелени в закрытых бумажных пакетах или стеклянных банках. Можно готовить и разные смеси для щей, супов, борщей, гарниров. Для приготовления блюд сухие овощи опускают в кипящую или холодную воду. В отличие от других овощей высушенный картофель невкусен.

Если сушеные овощи и зелень смолоть в кофемолке, получится замечательная приправа к любому блюду. Сейчас в магазинах продается всевозможная приправа, но ведь неизвестно, где и как были выращены овощи и зелень, из которых они приготовлены? Экологическая безопасность продуктов питания в настоящее время является вопросом выживания человечества наряду с голодом из-за их нехватки на нашей планете. Кроме того, во все приправы и кубики добавляются вкусовые добавки, имеющие синтетическое происхождение и отнюдь не полезные для здоровья. Так что наша пища является вкусной, но не полезной. Гораздо разумнее готовить собственные натуральные приправы.

Сушка овощей и грибов

Овощи (коренья петрушки и пастернака, репа, брюква) очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками или натереть на крупной терке.

Выложить на дуршлаг, ошпарить кипятком, дать воде стечь.

Сушеные морковь, репа, брюква

Овощи нашинковать. Морковь перед шинковкой бланшировать в кипящей воде 1–2 мин., иначе она может потемнеть. Если у вас нет сушилки, то разложите нашинкованные корнеплоды рыхлым слоем на противень и сушите на малом огне (50–60 градусов), приоткрыв духовку. Время от времени переворачивайте овощи.

Можно сушить в протопленной и слегка остывшей печи. Можно делать сушку на перевернутой эмалированной крышке от большой кастрюли, положив ее на меньшую кастрюлю с кипящей водой. Воду время от времени подливать, чтобы она не выкипела.

Если плита топится дровами, поддерживать температуру в духовке не выше 60° С и после окончания топки оставить там противень до утра. На следующий день нарезку перемешать и продолжить сушку.

Хорошо подвяленные овощи подержать еще несколько дней в сухом теплом месте до полного высыхания. Хранить в полотняных мешочках, коробках или стеклянных закрытых банках.

Баклажаны, тыквы и перец

Нарезанные кубиками и высушенные по этой технологии надо смолоть по отдельности в кофемолке. Порошок из баклажан и перца добавлять в первые блюда и соусы.

Баклажаны, как и кабачки, можно высушить, нарезав их тонкими кружочками. Перед приготовлением их просто кладут на несколько минут в воду, затем сразу жарят. По вкусу блюдо не отличается от приготовленного из свежих овощей.

Сушеная тыква

Хранение и использование свежей тыквы имеет свои трудности: занимает много места, требует быстрого использования или переработки после того, как она разрезана. При хранении в сушеном виде эти проблемы отпадают.

Тыкву очистить, нарезать на небольшие ломтики или натереть на крупной терке и высушить по приведенным ранее технологиям. Можно смолоть в кофемолке. Молотую тыкву удобно добавлять в молочные каши, оладьи, плов.

Приправы к рыбным и мясным блюдам

Зелень, корнеплоды высушить и смолоть по отдельности в кофемолке. Если соблюдать указанные ниже пропорции, то можно получить универсальную приправу типа «Вегеты». Приготовленная смесь не теряет вкуса и аромата в течение года. Хранить ее, естественно, следует в стеклянных банках с завинчивающимися крышками.

Состав смеси: морковь – 8 частей, лук-порей – 1 часть, корнеплод сельдерея – 2 части, зелень сельдерея – 5 частей, корнеплод петрушки – 1 часть, зелень петрушки – 1 часть, корнеплод пастернака – 2 части, укроп – 0,5 части.

Приправа для супов

Из отдельно высушенных овощей заранее можно приготовить сухие смеси для щей, борщей, овощных супов, добавив сушеные баклажаны, перец и пряности по вкусу. Хранить в стеклянных баночках.

Подготовленные белые коренья (петрушка, пастернак, сельдерей) и морковь (ее корнеплоды предварительно бланшируют в кипящей воде), нашинковать на крупной терке. Мелко нарезать красный болгарский перец, укроп, зелень петрушки, сельдерея, лука-порея. Высушить смесь, смолоть в кофемолке и хранить в закрытой таре.

Сушка капусты

Точно так же, как было указано выше, можно высушить тонко нашинкованную белокочанную капусту.

Редис

Редис не сушат

Картофель

Сушеный картофель не вкусен.

Грибы

Грибы чистят, моют, тонко режут и сушат в один слой на крышке от кастрюли, как сказано выше, или в протопленной печи.

Сушка зелени лука-порея и сельдерея

Зеленые листья лука-порея при уборке лука мелко нарезать, высушить, смолоть в кофемолке, хранить в закрытой стеклянной банке. Использовать вместо муки или панировочных сухарей при жарке рыбы или рыбных котлет. Порей снимает неприятный запах рыбы и придает ей восхитительный вкус. Листья сельдерея сушат и используют точно так же. Можно готовить смесь из них.

Сушка зеленого горошка

Как известно, приготовление консервов из зеленого горошка – дело тонкое. Банки с горошком взрываются наиболее часто, даже при строгом соблюдении всех правил консервирования. Сушить зеленый горошек нетрудно. Замените крышку чайника на перевернутую ручкой вниз эмалированную крышку от кастрюли большого размера и доведите воду в нем до кипения. Только что освобожденные от створок зерна гороха, не моя, разложите на ее поверхности в один слой. Если чайник стоит на горячей плите, горошек почти высохнет к моменту остывания плиты. Досушите его при комнатной температуре в сухом месте. Храните в бумажных пакетах.

Перед употреблением в салатах и супах зерна гороха легко вернуть в исходное состояние, залив их холодной водой.

Сушка пряных трав

Высушенные пряности сохраняют свои целебные свойства и аромат. Нельзя сушить перья различных луков и чесноков, не рекомендуется сушить кервель, петрушку и сельдерей, поскольку после сушки они теряют аромат. Их лучше в свежем виде замораживать.

Правила сушки известны: нельзя сушить зелень на солнце, только в тени под навесом при температуре не выше плюс 35 ˚С в небольших пучках, подвешенных под крышей «на ветерке». Правильно высушенные пряности сохраняют натуральный цвет.

Хранить сушеные травы лучше в банках из темного стекла с притертыми пробками, фольге, на худой конец, в бумажных пакетах, но обязательно в темноте.

Когда срывать зелень? В момент цветения, утром, как только сойдет роса – тогда и мыть-то траву не обязательно.

В набор для сушки обычно включают укроп, фенхель (аптечный укроп), различные мяты, в том числе и мелиссу, кориандр (кинзу), тмин, эстрагон (тархун), тимьян, чабер. Каждая хозяйка имеет свои предпочтения.

Для тех пряностей, у которых в дело идут семена (укроп, фенхель, кориандр, тмин, анис), самое главное – не пропустить момент сбора. Срывают не полностью дозревшие соцветия, связывают в пучки и помещают вниз зонтиком над тарелкой или листом бумаги. Через несколько дней семена сами осыпаются на подстилку. Можно помочь этому, протирая зонтики руками.

Рекомендация М. Туркиной

Замораживание

Замороженная ягода

1. Отсортировать и очистить любые спелые здоровые ягоды сразу после их сбора.

2. Промыть, подсушить на полотенце.

3. Уложить в тару небольшого объема и охладить в течение 2–3 часов в нижней части холодильника.

4. Поместить в новый полиэтиленовый пакет или баночки с плотно прилегающими крышками.

5. Расположить в морозильной камере.

Овощи для супа

Аналогичным способом можно замораживать набор овощей для овощного супа (сладкий перец, морковь, пастернак, корни и зелень петрушки или сельдерея и др.)

1. Подготовленные овощи нарезать «соломкой», перемешать и быстро разложить в полиэтиленовые пакеты.

2. Пакеты крепко завязать и уложить в морозильную камеру холодильника.

Также можно приготовить пакеты с замороженными по отдельности овощами (морковь, пастернак, петрушка, цветная капуста, капуста брюссельская или брокколи, кабачки и тыква небольшими кусками).

Нельзя замораживать листья и кочанчики салата. Не замораживают редис.

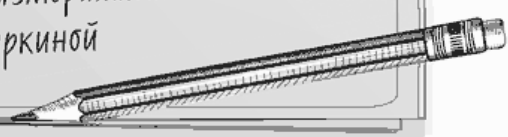
«Зеленые кубики»

Подготовленную зелень петрушки, укропа или эстрагона измельчить и залить небольшим количеством очень холодной, ледяной воды (предварительно прокипяченной), сразу разложить в формочки и поместить их в морозильник.

Когда кубики замерзнут, их можно вынуть, завернуть в фольгу и хранить в морозильной камере. Формочки вновь заполнить новой порцией смеси с другой душистой травой и заморозить.

Кубики кладут в желаемое блюдо целиком, не размораживая.

Рецепт М.Туркиной



Готовая пряная заправка

1. Пряную зелень (кинзу, петрушку, укроп, сельдерей) перебрать, промыть, подсушить на полотенце.

2. Пропустить зелень вместе с черенками через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне.

3. Разложить в небольшие полиэтиленовые пакеты, надписать и крепко завязать.

4. Расположить в морозильной камере при температуре не менее – 18° С.

Перед добавлением в супы и вторые блюда пакет с зеленью извлечь из морозильника и отломать нужное количество измельченных стеблей.

Пряную зелень можно заготовить иначе: разложить нерезаную зелень по пакетам «валетом» (половину зелени положить листьями в глубь пакета, а половину – к отверстию). По мере надобности выдвинуть заморозку, мелко нашинковать нужное количество. Оставшуюся часть задвинуть обратно в пакет и убрать в морозилку.

Другие виды заготовок из пряных трав

Пряные травы можно не только сушить и замораживать (см. соответствующие разделы), но и заготавливать впрок другими способами:

Первый способ – консервировать с солью. Только так можно сохранить аромат сельдерея и петрушки. Часто солят укроп, фенхель, тмин, эстрагон. Зелень лучше измельчить, а можно укладывать в банки срезанные стебли целиком слоями, пересыпая солью (одна часть соли на две части трав по объему). Закрытые банки лучше хранить в холодильнике.

Второй способ – сохранить в растительном масле. Если базилик, чабрец, мелиссу или перечную мяту высушить, измельчить, а затем залить растительным маслом (лучше таким, которое не имеет собственного запаха), то через 3–4 недели стояния на холоде смесь готова к употреблению. Добавленные к салату 2–3 столовые ложки смеси придают ему тот же аромат, что и пучок зелени прямо с гряды.

Третий способ – вместо масла можно взять 9 % раствор уксуса, а еще лучше – приготовленный собственный яблочный уксус. Пряный настой будет готов быстрее – через несколько дней. Надо готовить яблочный уксус каждый год, настоянный на эстрагоне, и использовать его всю зиму для заправки салатов, сельди, маринованного лука, окрошки. Пикантный получается вкус!

Приправа для супов

Корнеплоды петрушки, сельдерея, пастернака, моркови в равной пропорции вымыть, почистить, нашинковать на крупной терке. Болгарский перец (объемом примерно одна четверть от массы корнеплодов) очистить от плодоножки и семян, промыть, нарезать тонкими пластинками. Мелко нарезать поровну зелень петрушки и укропа (общим объемом четверть от всего остального).

Сложить все в эмалированную посуду. Добавить тонко нарезанные красные томаты в таком количестве, чтобы масса хорошо увлажнилась. Посолить (20 % соли от общей массы заготовки). Хорошо перемешать. Разложить по небольшим стерильным баночкам, закрыть крышками и хранить в холодильнике. Срок хранения приправы 1–1,5 года.

Куда девать негабаритную продукцию

Куда девять мелкую морковь?

Мелкие корнеплоды вымыть, вычистить, бланшировать 2–3 минуты, дать стечь воде и плотно вертикально составить в небольшие баночки. Залить кипящим раствором: на 1 литр воды взять одну чайную ложку соли и лимонной кислоты на кончике ножа. Закатать. Хранить в холодильнике. Морковь имеет совершенно свежий вкус.

Так же можно сохранить цветную капусту, разобранную на кочанчики, но в раствор вместо соли, наряду с лимонной кислотой, кладут одну столовую ложку сахара, потому что при использовании в качестве консерванта соли капуста темнеет.

Куда девять картофельную мелочъ?

Хорошо промыть, промолоть через мясорубку, не очищая от кожуры, залить чистой кипяченой водой вдвое большего объема, чем картофельная масса. Размешать и слить воду без отстаивания в банку. В оставшуюся массу вновь добавить небольшое количество воды, размешать и слить в ту же банку. Воде дать отстояться и затем ее слить. Оставшийся на дне осадок – картофельный крахмал.

Чтобы его отбелить, надо несколько раз промыть его водой, давая ей отстаиваться, а потом сливать воду.

Крахмал рассыпать тонким слоем на чистый лист белой бумаги, хорошо просушить на воздухе и хранить в закрытой таре. При недостаточной сушке крахмал может заплесневеть.

Другой способ использования мелкого картофеля предложил Игорь Шаньгин.

1. Тщательно вымойте мелкие клубни мягкой щеткой. Обсушите.

2. Смажьте подсолнечным маслом и запеките в духовке до хрустящей корочки.

Мелкий лук и чеснок маринованный

6 головок чеснока, 3 стакана воды, 1 столовая ложка песка, 1 столовая с верхом ложка соли, 150 г 9% уксуса, 5 горошин горького и душистого перца, 4 гвоздики, небольшой кусочек корицы.

1. Опустить головку чеснока в теплую воду на 2 часа, срезать верхнюю часть головки, удалить часть верхних покровных покрытий с зубков.

2. Приготовить маринад. Довести раствор до кипения и затем добавить в него уксус. Подготовленный чеснок заливать горячим раствором. Так же маринуют лук.

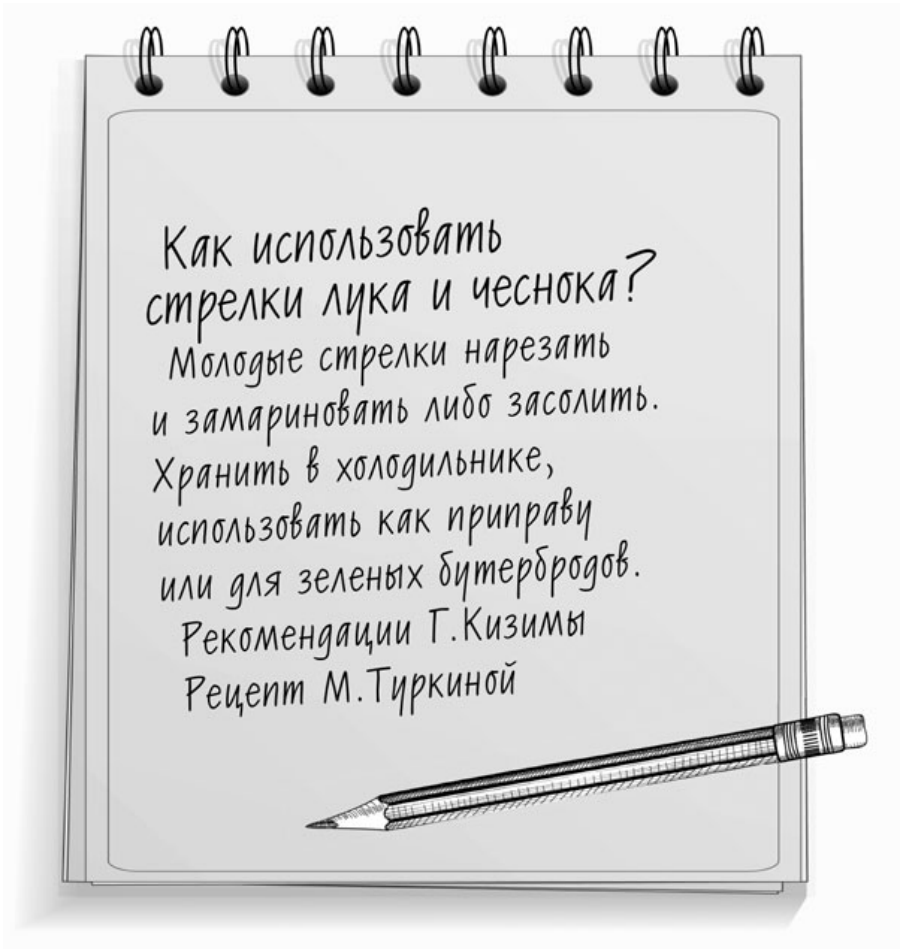
Что делать с мелкой свеклой?

Вымыть, отварить в кожуре, «вышмыгнуть» из кожуры, натереть на крупной терке, разложить по небольшим баночкам по «плечики», залить кипящим маринадом, закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Маринад: на 1 литр воды одна ст. л. соли, одна ст. л. сахара и одна ст. л. 9 % уксуса.

Заготовку можно использовать как салат, заправив сметаной, или добавлять в готовый борщ.



Что делать с крупными тыквами?

Известно, что разрезанная тыква плохо хранится. В морозильник ее много не поместить, куда же ее девать? Самое простое – сделать из нее сок. Для этого очищенную тыкву нарезать на куски и пропустить через соковыжималку. Сок довести до кипения, но не кипятить! Сразу разлить по стерильным бутылкам, закупорить и охладить на воздухе. Оставшуюся массу разложить по небольшим полиэтиленовым пакетикам и хранить в морозильной камере. Из нее получаются превосходные оладьи. Если морозильной камеры нет, то надо массу довести до кипения и разложить по стерильным банкам, закатать. Хранятся эти заготовки при комнатной температуре. При желании в сок и пюре можно добавлять сахар по вкусу и корицу.

Рецепт А. Фоминой

Небольшие хитрости

Как сохранить ягоду, протертую с сахаром

Переложите приготовленную массу как можно скорее в стерильную банку и поставьте в холодильник для охлаждения. Затем приготовьте в кофемолке сахарную пудру тщательно и равномерно присыпьте ею поверхность массы, особенно в месте соприкосновения ее с банкой.

Материалом для крышки будет обработанная особым образом пергаментная бумага. Вырежьте кружок по диаметру равному горлу банки. Разведите в 1 стакане воды одну столовую ложку горчицы, хорошенько перемешайте и оставьте отстояться. Слейте воду с осадка, а в него погрузите подготовленный кружок пергамента. Подсушите его, а затем подложите под обычную бумагу, которой плотно укупорьте банки, обжав горлышко резинкой.

Консервантом является солониновое масло, образующееся на слое горчицы после ее пребывания на воздухе во влажном состоянии.

Рекомендация В. Островского

«Вечные» дрожжи из хмеля

Горсть свежих или сухих (продаются в аптеках) шишечек хмеля залить теплой кипяченой водой так, чтобы она только прикрыла хмель, накрыть, настоять в теплом темном месте 36 часов. Как только появится кислый запах, процедить, добавить муку до консистенции сметаны, посолить, добавить сахар по вкусу и поставить на 5–6 часов. Взять необходимое количество для приготовления теста, в оставшуюся часть добавить воду, муку, соль, сахар до прежнего объема, размешать и поставить в холодильник до следующего употребления. Так можно их хранить и постоянно возобновлять («вечно»).

Дрожжи можно использовать не только для теста, но и для кваса или пива.

Как отпмытпъ руки, окрашенные соком свеклы, вишни и др. фруктов?

Взять горсточку ягод красной или белой смородины и хорошо растереть в руках. Потом руки сполоснуть водой.

Другой способ – протереть руки размятым кусочком черенка ревеня. После этого руки можно не мыть.

Можно использовать ломтик лимона и или щепотку лимонной кислоты, затем руки вымыть.

Некоторые полезные сведения

Приступая к домашнему консервированию, следуйте главным его заповедям:

1) Используемая посуда должна быть стерильно чистой. Банки должны быть тщательно вымыты с любым моющим средством для посуды или с мылом, но ни в коем случае не с СОДОЙ, поскольку после нее обязательно останется налет на банках (произойдет соединение кислотных остатков кремния стекла со щелочью соды). Затем следует тщательно ополоснуть посуду чистой водой и два-три раза ошпарить кипятком.

Главное – полное обезжиривание поверхности стекла. Признаком полного обезжиривания является отсутствие задержавшихся на стекле капель воды.

Обязательно так же тщательно вымойте крышки любых видов и вынутые из них резиновые уплотнители. Прокипятите их в отдельной посуде 5–7 минут. Можно чистые банки стерилизовать паром кипящей в чайнике воды, положив крышки на дно перевернутых банок.

После того как посуда высохла, она не требует больше никакой обработки.

Можно ставить чистые перевернутые банки горлом на чайник, с которого, естественно, снята крышка, вторую банку повесить на носик чайника. Можно перевернутые банки составить в большую кастрюлю, заполнить ее на треть высоты банок подогретой водой и довести воду до кипения, прокипятить 5 минут. Заливать банки сразу кипятком не следует – они могут лопнуть.

2) Бланширование – вымытые и очищенные от плодоножек ягоды или овощи и фрукты опускают в дуршлаге в тазик с кипящей водой так, чтобы они полностью были ею покрыты. Кипение прекратится, затем через 2–3 минуты начнется снова. В этот момент дуршлаг надо вынуть, дать воде стечь и разложить продукцию в банки.

3) Заполненные банки чаще всего проходят термическую обработку, которая бывает двух видов: пастеризация и стерилизация.

Пастеризация – выдерживание определенное время в воде, нагретой до 70–80° С для ягод и овощей с достаточно высоким содержанием кислоты: вишня, смородина, крыжовник, перец и томаты, а также заготовки, и содержащие, – щавель и так далее. Пастеризацию можно не производить, если перед закладкой

в банки делалась бланшировка продукции и после закатки банки укутывались в одеяло для медленного и длительного остывания. После пастеризации банки можно хранить при комнатной температуре, но надежнее хранить их в прохладном месте.

Стерилизация – нагрев при 100° С продуктов с малой кислотностью, например земляники, абрикосов, ирги, черноплодной рябины, черники, сладких яблок и груш, заготовок из тыквы, кабачков, огурцов и так далее. Банки накройте крышками, чтобы брызги кипящей воды не попали внутрь, но не закупоривайте их, иначе банки могут взорваться. Составьте в кастрюлю, заполненную подогретой водой по плечики банок с продукцией, и доведите воду до кипения.

Но можно обойтись и без стерилизации, если добавить в банки чуть-чуть сухой лимонной кислоты для улучшения хранения.

Пастеризуют или стерилизуют поллитровые банки 10–12 минут, литровые – 15–20 минут, двух-трехлитро вые – 30 минут.

После стерилизации банки можно хранить при комнатной температуре. Если потребуется другой способ хранения, то об этом будет сказано специально.

4) При консервировании большинства овощей и фруктов банки сразу после термообработки должны быть плотно закрыты. Иногда можно обойтись без крышек. Чтобы воздух не мог проникнуть вовнутрь, можно накрыть горячие банки пергаментом, смазанным взбитым белком. Пергамент смазанной стороной накладывают на горлышко горячей банки с продукцией и два-три раза плотно обводят пальцем по горлышку, чтобы не оказалось ни малейшей щели, завязывают или надевают резинку. Этот способ позволяет хранить при комнатной температуре компоты, «пятиминутки», джемы, повидло, варенья, но не заготовки из овощей. Настоящее варенье (не «пятиминутку»!) достаточно накрыть пергаментом и завязать, предварительно налив в банки по чайной ложке водки. Хранить при комнатной температуре.

В тексте приняты следующие обозначения:

ст.л. – столовая ложка, заполненная вровень с краями;

ч. л. – чайная ложка, заполненная вровень с краями;

ст. – граненый стакан, емкостью 200 г.

Напитки

Взбитый земляничный напиток

На каждую порцию потребуется 1 ст. ягод, 1 ст. л. сахара, 1 ст. молока.

1. Чистые ягоды растереть с сахаром.
2. Добавить молоко и взбить в миксере. К столу напиток подавать охлажденным.

Земляничный напиток

1 кг ягод, 200 г сахара.

1. Очистить ягоды от плодоножек, хорошо промыть, дать стечь воде.
2. Сложить в эмалированную посуду без сколов, пересыпая сахаром.
3. Поставить в холодное место на 6–8 часов.
4. Выделившийся сок отфильтровать через 2 слоя марли и вылить в стеклянный кувшин, который надо держать в прохладном месте.

Его подают к столу со сливками, взбитыми с сахаром, или просто с молоком или сливками.

Напиток абрикосовый

15 листьев абрикоса, 5 ст. л. сахара, 5 ст. воды.

1. Листья промыть, мелко изрубить, залить водой, довести до кипения, снять с огня.

2. Процедить, добавить сахар, размешать, охладить.

Напиток лимонный

2 лимона, полстакана сахара, 5 ст. воды.

1. Срезать с лимонов цедру, мелко нашинковать, залить кипящей водой и дать настояться 2–3 часа.
2. Отвар цедры процедить, выжать в него сок лимонов, добавить сахар, размешать.

Напиток из яблочных отходов

На 3 яблока 3 ст. воды.

1. Очистки и сердцевину яблок залить кипящей водой и проварить 10 мин.

2. Отвар процедить. Можно добавить сахар по вкусу или немного промытых ягод изюма, охладить.

Клюквенный морс

Полстакана клюквы, полстакана сахара, 5 ст. воды.

1. Клюкву перебрать, промыть, размять деревянным пестиком в неокисляющейся посуде (эмалированной, стеклянной), отжать сок и поставить в холодильник.

2. В отжимки клюквы влить воду, прокипятить 10 мин., охладить, процедить.

3. Добавить сок, сахар, размешать.

Напиток из календулы

Первый способ

1 ст. л. листьев и цветков календулы (свежих или сушеных), 2 ст. л. меда, 4 ст. воды, 1 ст. айвового сока.

1. Календулу отварить в течение 20 мин. на медленном огне, настоять ночь.
2. Процедить, добавить мед и сок айвы, размешать.

Второй способ

50 г сушеной или свежей надземной части календулы, 2 ст. сока калины, 1 ст. меда, 3 л воды.

1. Календулу отварить в воде на небольшом огне в течение 30 минут, накрыть и настоять 12 часов.
2. Процедить через двойную марлю.
3. Добавить сок калины, мед, размешать. Хранить в холодном месте.

Земляничный напиток с вином

300 г земляники, 1 ст. сахара, 1 ст. белого вина, 0,5 ст. красного вина.

1. Ягоды очистить от плодоножек, промыть, обдать кипятком, дать стечь воде.

2. Сложить в стеклянный кувшин, добавить сахар и залить вином.

К столу напиток подавать охлажденным.

Рецепты Г. Кизимы

Напиток яблочно-морковный

5 яблок, 2 моркови, 1 ст. л. сахара, 4 ст. воды.

1. Яблоки промыть, нарезать, опустить в кипящую воду, проварить, дать настояться 2 часа.
2. Морковь промыть, очистить, пропустить через соковыжималку или натереть на мелкой терке и отжать сок.
3. Яблочный настой процедить, смешать с морковным соком, добавить сахар, размешать.

Напиток из одуванчика

2 яблока, 20 цветков одуванчика, 5 ст.л. меда, 5 ст. воды.

1. Яблоки нарезать, залить кипящей водой, проварить 10–15 мин., процедить через дуршлаг.

2. Оборвать лепестки у цветов одуванчика и опустить в горячий отвар. Через 5–7 мин. Процедить.

3. Добавить мед, размешать.

Напиток из листьев брусники

2 ст. л. брусничных листьев, 2 ст. л. сахара, 3 яблока, 5 ст. воды.

1. Очистить яблоки от кожуры и сердцевины.
2. Очистки яблок и порубленные листья брусники залить кипящей водой, кипятить 10 минут на небольшом огне.
3. Процедить, добавить сахар и кусочки яблок.

Фруктово-свекольный напиток «Закат осенью»

На двухлитровую бутыль 600 г свеклы, 400 г яблок или смеси разных фруктов, 100 г ржаного хлеба, полстакана капустного сока, немного перечной мяты и мелиссы лимонной, воды – до верха.

1. Хлеб размочить в теплой воде.
2. Измельчить или протереть фрукты.
3. Смешать хлеб, фрукты, кислую капусту или сок от нее, пряности в горшке или бутыли и добавить воды. Не придавливать.
4. Накрыть горшок крышкой с водяным затвором, наполненным водой. Выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, затем в более прохладном месте (около 18° С) в течение недели.
5. Горшок перенести в холод.

Напиток можно использовать сразу после завершения заквашивания, но лучше выдержать его еще две-три недели.

Перед употреблением процедить напиток через сито. При желании его можно разбавлять.

Для хранения в течение 2–3 месяцев напиток разливают по бутылям (Внимание! Бутыли заполнять до самого верха.) Хранить в холоде.

Рецепт М. Туркиной

Свекольный морс (питье для гипертоников)

200 г свеклы, 100 г сахарного песка, 1 л воды, сок одного лимона.

1. Свеклу очистить, натереть на мелкой терке или измельчить в кухонном комбайне.

2. Отжать сок, оставшуюся массу залить минимальным количеством горячей воды, довести до кипения и кипятить 10 минут. В конце варки добавить сахар, лимонный сок и отжатый свекольный сок.

3. Вновь довести до кипения, быстро охладить и через фильтр перелить в кувшин с небольшим количеством льда. До желаемой крепости разводить холодной водой.

Рецепт М. Туркиной

Витаминный напиток из шиповника

1. Очистить ягоды от «шапочки», промыть холодной водой, растереть, залить крутым кипятком из расчета на 1 стакан ягод 2 стакана кипятка.

2. Кипятить 15 минут в закрытой посуде. Когда остынет, процедить. Настой держать в холодильнике.

При употреблении разбавлять по вкусу кипяченой водой, добавляя сахар.

3. Полезно добавлять к шиповнику ягоды красной рябины и барбариса.

4. Если приготовить напиток из сухих плодов шиповника и рябины, то заваривать одну и ту же порцию можно трижды.

Для приготовления напитка брать 1 столовую ложку отвара на 1/2 стакана воды.

Предупреждение: ягоды шиповника нельзя собирать вблизи автомобильных дорог или в городе.

Домашний лимонад

6 крупных лимонов, 1 ст. сахарного песка.

1. Лимоны вымыть в теплой воде жесткой губкой.
2. Используя картофелечистку, снять цедру с трех лимонов и очистить от белой части острым ножом (чтобы не было горчинки).
3. Цедру уложить в кастрюлю, выжать сок из всех 6 лимонов и добавить сахар.
4. Вскипятить 1 л воды и влить в лимонный сок, перемешать, накрыть марлей и дать настояться ночь.
5. На следующий день, если потребуется, добавить сахар по вкусу, процедить через крупное сито, чтобы лимонные частицы попали в лимонад.
6. Разлить по стерильным бутылкам, закрыть и поставить в холодильник. Пить охлажденным, по желанию добавляя в лимонад кубики льда или газированную воду.

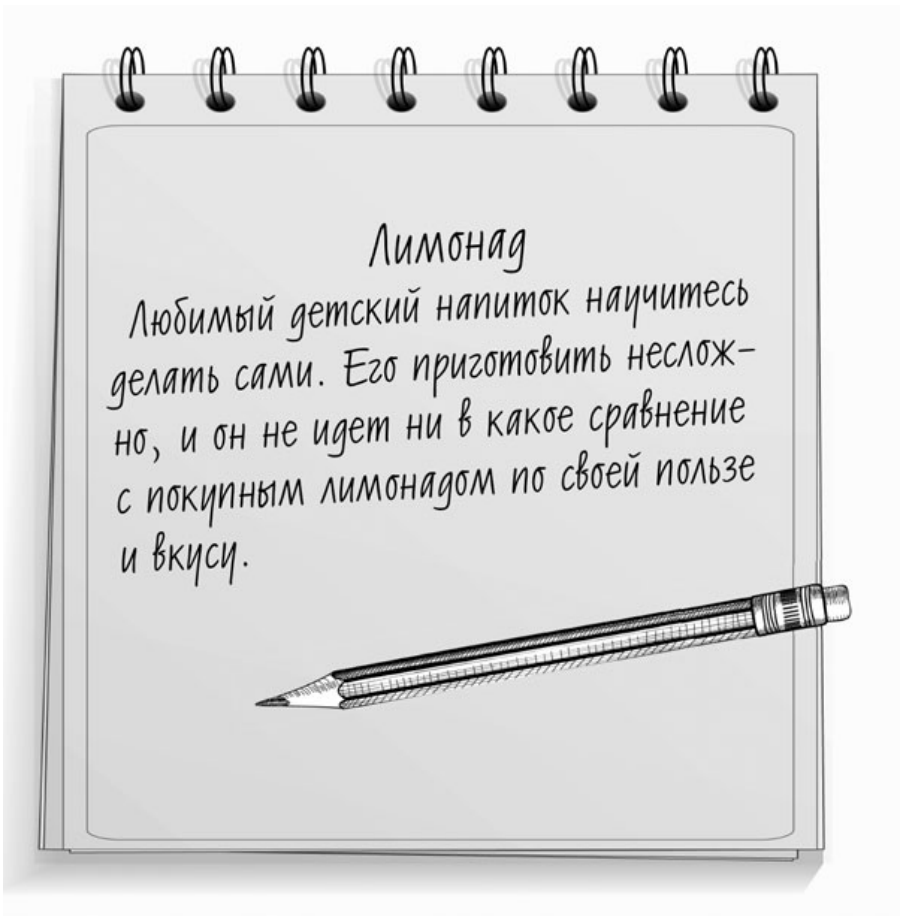
Рецепт Т. Ульяновой

Лимонад из ревеня

500 г ревеня, 1 ст. сахара, 1 л газированной воды, 20 кубиков льда, 1–2 палочки корицы по вкусу.

1. Ревень очистить, мелко нарезать, перемешать с сахаром и дать настояться 1–2 часа.
2. Добавить корицу и залить 1 ст. кипящей воды.
3. Когда смесь остынет, процедить, разлить по бокалам и добавить газированную воду.

Желающие могут опустить в бокалы лед. Рецепт Т. Грибовой


Лимонад
Любимый детский напиток научитесь делать сами. Его приготовить несложно, и он не идет ни в какое сравнение с покупным лимонадом по своей пользе и вкусу.

Клубничный лимонад

500 г крупноплодной садовой земляники (так называемой клубники), 200 мл любого лимонада.

1. Ягоды очистить от плодоножек, промыть.
2. Взбить в блендере в пюре, оставив одну ягодку для украшения.
3. В пюре добавить лимонад и взбить до высоко пены.
4. Перелить в бокалы и положить на поверхность напитка оставленную ягоду, разрезанную на тонкие пластинки.

Рецепт А. Харитоновой

Крюшоны

Любое застолье украсит крюшон, выставленный на праздничный стол в специальной крюшоннице или в любой стеклянной, а еще лучше – в хрустальной вазе. Разливают его в красивые хрустальные бокалы. Во все крюшоны кладут свежие или консервированные ягоды, нарезанные небольшими ломтиками фрукты и цитрусовые. Подают крюшоны хорошо охлажденными, дополнительно в вазочке или салатнице отдельно выставляют на стол кубики льда.

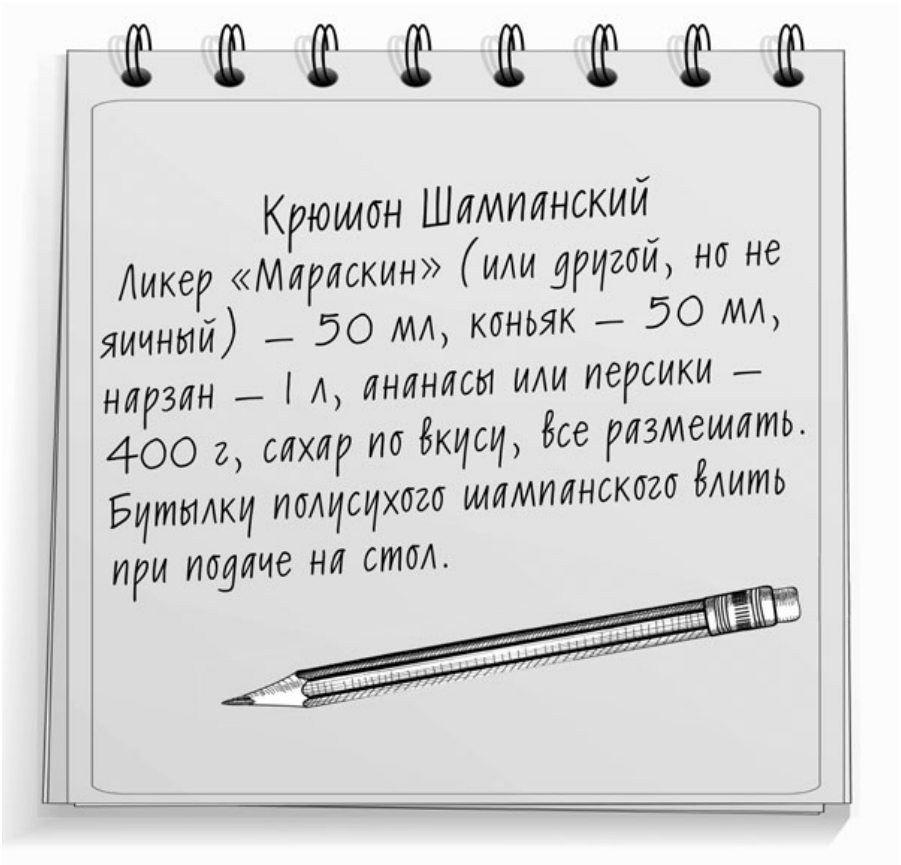
Все крюшоны готовят одинаково: смешивают вино, фрукты, ягоды, растворяют сахар и хорошо охлаждают. Газированную воду или шампанское вливают перед самой подачей на стол.

Клубничный крюшон

В крюшонницу (или в любую другую подходящую стеклянную посуду) положить 1 кг свежей спелой крупноплодной садовой земляники (так называемой клубники), добавить 4 столовые ложки сахара, влить 3 стакана земляничного морса и оставить на 3 часа. Затем влить еще 3 л земляничного морса, влить бутылку охлажденной газированной воды, размешать и подать к столу.

Персиковый крюшон

Положить в крюшонницу 10 свежих персиков, очищенных от кожуры и косточек, разрезанных пополам. Добавить 4 столовые ложки сахара, влить 3 стакана персикового сока, накрыть и дать настояться 2 часа. Затем влить 2 л смородинового морса и бутылку охлажденной минеральной негазированной воды. Размешать и подать на стол.


Крюшон Шампанский
Ликер «Мараскин» (или другой, но не яичный) — 50 мл, коньяк — 50 мл, нарзан — 1 л, ананасы или персики — 400 г, сахар по вкусу, все размешать. Бутылку полусухого шампанского влить при подаче на стол.

Крюшон Белое вино

Бутылка белого виноградного вина, ликер «Южный» (или другой, но не яичный) – 50 мл, коньяк 50 мл, 2 апельсина (неочищенные), нарезанных кружочками, сахар по вкусу. Физ (в переводе с английского «физ» означает «шипучий», поскольку напиток сильно пенится), Вам потребуется шейкер или сбивалка, можно использовать миксер или блендер.

Апельсиновый физ

В течение 2–3 минут смешать в шейкере сок одного апельсина, столовую ложку апельсинового сиропа, один яичный белок, 2 кубика льда. Процедить в бокал и залить газированной водой.

Ваш напиток готов!

Лимонный физ

Готовится так же, как апельсиновый, но используется лимонный сок и сироп.

Аналогично можно приготовить клубничный, персиковый, абрикосовый, яблочный, морковный и томатный физ.

Домашнее «Шампанское»

Это просто шипучка. Надо заготовить заранее несколько бутылок из-под шампанского и пробки к ним. Бутылки и пробки моют, просушивают. В эмалированной кастрюле варят сироп из одного стакана сахара, 3 л воды, ч.л. без верха лимонной кислоты. Сироп охлаждают до комнатной температуры. Добавляют половину палочки дрожжей (75 г) и оставляют в теплом месте (25–28 градусов) на пару часов. Когда начнется брожение, жидкость процеживают, разливают по бутылкам, добавляя в каждую по 2–3 капли лимонного сока, 2–3 изюминки. Закупоривают, обвязывая проволокой, размещают в холодильнике горизонтально. Шампанское готово через 2–3 недели. Оно будет готово к Новому году, если начать его делать 5–10 декабря.

«Шампанское» из крыжовника

Это тоже шипучка, и такой напиток можно приготовить практически из любых ягод, фруктов и даже из зрелых томатов.

В десятилитровую бутыль всыпать 3 кг немытого крыжовника, 2 кг сахара, 5 л воды.

Обратите внимание, в этом рецепте не используются дрожжи, поскольку винные бактерии, с помощью которых идет процесс брожения, всегда живут на ягодах малины, клубники, крыжовника, винограда. Сохраняются они и на изюме. Если ягоды вымыть, то бактерии будут смыты и придется класть в вино дрожжи, но вкус вина при этом ухудшается.

Сделать гидрозатвор (можно надеть резиновую перчатку, а можно накрыть горло бутыли полиэтиленовой пленкой и надеть резинку). Избыток углекислого газа будет выходить, а кислород поступить в бутыль не сможет, а потому и не произойдет закисания вина. Брожение будет происходить примерно 45 дней при температуре не ниже 24 градусов (при температуре ниже 20 градусов брожение не происходит).

После этого с помощью резиновой трубки слить вино в бутылки из-под шампанского, хорошо их закупорить и положить в холодильник горизонтально. Готово шампанское будет через 4 месяца.

Коблер

Коблер – это освежающий напиток, который подают с соломинкой и ложечкой. Для его приготовления не нужен шейкер или блендер.

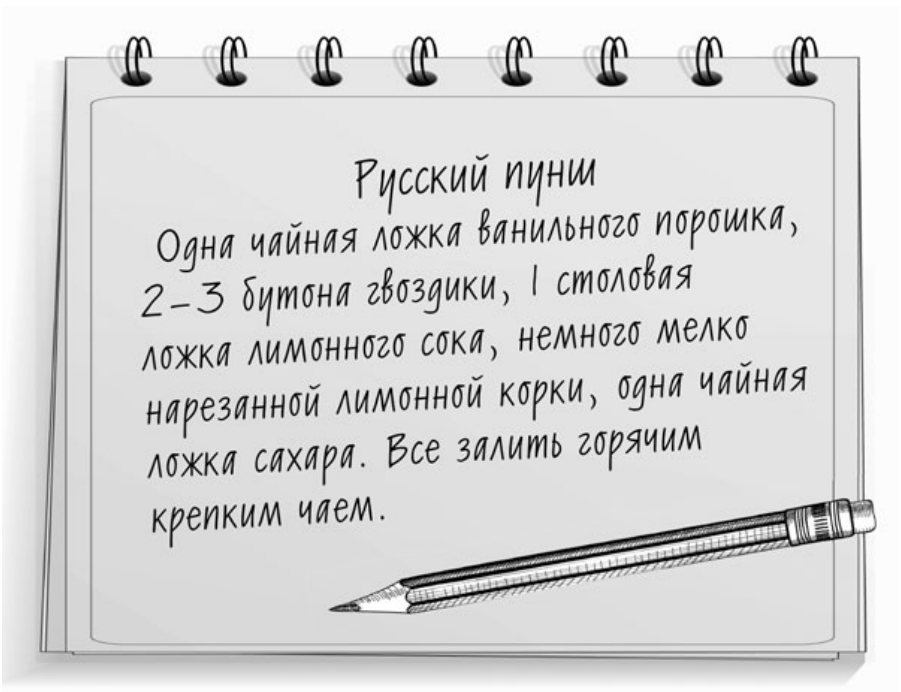
Клубничный коблер

Бокал заполнить наполовину льдом, добавить ст. л. лимонного сиропа и 3 ст. л. клубничного сока, украсить свежими ягодами клубники.

Яблочный коблер

Заполнить бокал на 2/3 кусочками льда, влить по одной чайной ложке лимонного и апельсинового сиропа, добавить нарезанные фрукты и долить яблочный морс.

Попробуйте эти напитки, они гораздо вкуснее и полезнее «Кока-колы»!


Русский пунш
Одна чайная ложка ванильного порошка, 2–3 бутона гвоздики, 1 столовая ложка лимонного сока, немного мелко нарезанной лимонной корки, одна чайная ложка сахара. Все залить горячим крепким чаем.

Фруктовый коблер

Заполнить бокал на 2/3 кусочками льда, влить столовую ложку сливового сока и чайную ложку лимонного сиропа, долить любой фруктовый сок, украсить кусочками фруктов и ломтиком

лимона.

Пунши

Пунш – в отличие от прохладительных напитков – напиток зимний, он подается в горячем виде. Его пьют, чтобы согреться, избавиться от простуды. Но простуду можно подхватить и летом, а согреться совсем неплохо в сырую весеннюю или осеннюю погоду. Наши предки усиленно лечились пуншем, сваренным из рома с сахаром с добавлением ломтиков фруктов. Популярны и безалкогольные пунши.

Пунш подают горячим в керамической, фарфоровой или стеклянной посуде. Есть одно условие – он не должен быть слишком сладким.

Вишнево-абрикосовый пунш

Полстакана вишневого сока нагреть на огне, не доводя до кипения, перелить в нагретый стакан, добавить столовую ложку абрикосового сока и ст. л. лимонного сиропа.

Пунш «Люкс»

Вскипятить полстакана воды с кусочком корицы и 2–3 бутонами гвоздики, добавить тонко нарезанные апельсиновые корочки, чайную ложку меда и столовую ложку апельсинового сиропа.

Рецепты коблера и пунша Т.Жуковой.

Новогодний напиток для детей – яблочный пунш

На 1 объем воды 3 объема яблочного сока, і ломтики лимона, пряности, сахар.

Положить в воду пряности (бадьян, гвоздику, корицу, душистый перец), добавить сахарный песок – все это по вкусу. Довести до кипения. Процедить в горячем виде. Влить яблочный сок и еще раз прокипятить. Разлить горячим по бокалам, положив в каждый ломтик лимона, и сейчас же пить.

Рецепт М. Туркиной

Домашняя «Фанта» для детей

Апельсиновые корки от 3 5 апельсинов, 6 ст. холодной кипяченой воды, 2 ст. сахара, бутылка 1,5 л газированной воды.

1. Корки от апельсинов залить 3 ст. воды и настоять сутки.
2. Корки вынуть, промолоть в мясорубке и настоять в той же воде еще 2–3 часа. Процедить.
3. Сварить сироп: 2 ст. сахара и 1 ст. воды вскипятить, чтобы сахар полностью растворился, снять с огня.
4. Добавить еще 2 ст. холодной кипяченой воды и настой корок, перемешать.
5. Разбавить газированной водой в пропорции 1:1.

Рецепт О. Студеновской

Безалкогольный освежающий напиток «Флипп»

75 г любого сока, 25 г сиропа, 1 яйцо на каждую порцию Флиппа, небольшой кусочек шоколада.

1. Отделить белок от желтка и хорошо его взбить.
2. Продолжая взбивать, постепенно вливать сироп, затем сок.
3. Налить в бокал и сверху посыпать тертым шоколадом.

Рецепт Г. Кизимы

Соки

О пользе сырых соков знают все, но, тем не менее, мы хотим напомнить вот о чем. Все соки нормализуют кислотно-щелочное равновесие крови, которое нарушается при тяжелой физической работе, напряженной умственной деятельности или сильном эмоциональном напряжении. То же самое происходит при тяжелых заболеваниях. Соки – настоящая «живая вода», повышающая активность ферментов и обмен веществ. Соки обладают кровоочистительным свойством. Кроме того, они практически сразу усваиваются организмом, а потому являются источником силы при выполнении утомительной работы, в то время как для переваривания и усвоения даже блюд из растительной пищи требуется несколько часов. Кроме того, с соками в организм практически никогда не попадают гербициды, ядохимикаты и токсические вещества, которыми обрабатываются растения, поскольку они остаются связанными в клетчатке. В соках довольно много пектиновых веществ, которые связывают и выводят из организма продукты гниения и брожения.

Соки настолько богаты минеральными элементами, что в них представлена почти вся таблица Менделеева, и, конечно же, в соках присутствуют все необходимые нам витамины и органические кислоты. Так что пейте соки!

Сок шпината полезен при нефритах, подагре, опухолях, фурункулезе, усиливает перистальтику кишечника, способствует детоксикации (очищению) всего организма, особенно в смеси с морковным соком в пропорции 1:2, а поскольку содержит много железа, то способствует повышению гемоглобина. В смеси с соком моркови и одуванчика (1:3:1) рекомендуется при весенней хронической усталости и при малокровии (низком гемоглобине).

Сок петрушки полезен при заболеваниях щитовидной железы, при плохом зрении, стимулирует деятельность надпочечников, которые являются заслоном для попадающих в организм ядов. Поэтому сок петрушки входит в состав многих противоядий. Не следует им злоупотреблять, поскольку это сильнодействующее средство (не более 1 столовой ложки на прием). А еще лучше применять сок петрушки в смеси с соком моркови в пропорции 1:3.

Сок из листьев сельдерея выводит из организма соли.

Сок моркови стимулирует деление и рост клеток, поэтому полезен при заболеваниях кожи, желудочно-кишечного тракта, половой слабости, авитаминозе, атеросклерозе. Этот сок

повышает остроту зрения и иммунитет, нормализует обмен веществ, выводит из организма холестерин, обладает антисептическим свойством (новорожденным детям можно смазывать рот при молочнице), можно смазывать кашицей из натертой морковки гнойные раны и ожоги, обмороженные места, в общем, это один из самых полезных соков.

Свекольный сок стимулирует образование эритроцитов, богат йодом, поэтому улучшает память, расширяет кровеносные сосуды, снижает артериальное давление, помогает при трахеите (дерущем горло кашле), обладает легким слабительным свойством. Кроме того, он содержит противоопухолевый ингредиент бетамин.

Сок из редьки налаживает работу кишечно-желудочного тракта, исключительно бактерициден, а потому рекомендуется при бронхитах, ревматизме. Его пьют в смеси с медом. Сок из редьки, как и сама редька, является природным антибиотиком. Ломтик редьки полезно держать во рту во время эпидемии гриппа, особенно когда вы едете на работу в общественном транспорте. Однако редька противопоказана людям с язвенной болезнью и при воспалении кишечно-желудочного тракта.

Соки из репы и брюквы, как и сами эти овощи, обладают желчегонным действием. Очень полезно выпить четверть стакана сока перед обедом или хотя бы съесть ломтик сырого овоща.

Томатный сок по содержанию аскорбиновой кислоты не уступает соку цитрусовых. Он стимулирует выделение желудочного сока, улучшает деятельность сердца (благодаря большому содержанию калия), подавляет гнилостную микрофлору кишечника, активизирует обмен веществ. Для похудания используют смесь соков томатов, яблок, тыквы и лимона в пропорции 2:4:2:1.

Огуречный сок укрепляет сердце и сосуды, обладая мочегонным действием, промывает почки не хуже арбуза, укрепляет нервную систему, сохраняет свежесть и тонус кожи. А поскольку содержит кремний и кальций, то укрепляет зубы, ногти и волосы.

Сок из кочанной капусты содержит много витамина С и кальция, потому особенно полезен детям и пожилым людям, так как укрепляет скелет и зубы. Он выводит из организма холестерин, способствует заживлению язв желудка и кишечника. Особенно полезны с этой точки зрения цветная капуста и брокколи. Брокколи к тому же выводит холестерин, а потому способствует здоровью ваших сосудов, сохраняя вашу молодость. В квашеной кочанной капусте сохраняются все витамины и соли. А вот сырую кочанную капусту не рекомендуется есть людям,

у которых есть какие-либо проблемы с кишечно-желудочным трактом.

Сок из картофеля выводит поваренную соль, нормализует кислотность желудка, полезен при язвенной болезни, снимает тошноту и изжогу, нормализует стул при запорах. Поскольку сок картофеля бактерициден, то он способствует заживлению ран, экзем и ожогов на коже, как и кашица из сырого картофеля.

Виноградный сок приравнивается по целебным свойствам к меду. Обладает общеукрепляющим и тонизирующим действием. Сок снижает артериальное давление. Благодаря высокому содержанию в нем глюкозы сок высококалориен и отлично поддерживает тонус сердечной мышцы, кроме того, является отличным средством против атеросклероза, поэтому незаменим для пожилых людей. Однако им не следует увлекаться людям с избыточным весом, поскольку стакан виноградного сока эквивалентен полноценному обеду.

Сок тыквы укрепляет печень при гепатитах, обладая регенерирующим и желчегонным свойствами, действует как мочегонное при отеках, вызванных заболеваниями почек и сердца.

Яблочный сок полезен всем и в любом возрасте, ибо, как говорится, каждое яблоко продлевает жизнь на один час. Яблочный сок способствует омоложению всего организма.

Коктейли из соков

Сок из цитрусовых с редькой

2 очищенных апельсина, 150 г редьки, четвертинка лимона. Отжать через соковыжималку и добавить по вкусу сахар.

Сок из тпоматпа и редиса (или редьки)

Смешать приготовленные соки из 100 г редиса, 200 г томата и одного лимона.

Сок из хрена, редьки и меда

Пропустить через соковыжималку хрен и редьку.

На 0,5 стакана сока хрена, 0,5 стакана сока редьки взять 0,5 стакана меда.

Все размешать и поставить в холодильник. Принимать по 2 столовые ложки 2–3 раза в день после еды. Сок подавляет гнилостные бактерии и нормализует работу желудка и кишечника.

Сок из яблок, моркови и свеклы

Яблоки, морковь и свеклу в равных пропорциях закладывают в соковыжималку и добавляют немного лимонного сока.

Сок из яблок и редъки

Пропустить через соковыжималку одинаковое количество яблок и редьки и смешать соки.

Сок из тпыквы и яблок

На 250 г кислых яблок взять 1250 г тыквы и пропустить через соковыжималку. Добавить немного лимонного сока, сахар по вкусу и молоко.

Томатный сок со сметаной

На каждый стакан томатного сока добавить 1–2 столовые ложки сметаны и взбить в миксере, посолить по вкусу.

Земляничный сок (Простой способ, не требующий измельчения ягод.)

1 кг земляники, 400 г сахарного песка.

1. Ягоды земляники пересыпать послойно сахарным песком.
2. Тару держать закрытой сутки при комнатной температуре.
3. Сок слить.

Сок можно не подвергать тепловой обработке, если он в дальнейшем будет израсходован за 2–2,5 месяца. Для более длительного хранения требуется стерилизация.

Сок из облепихи, с сахаром

1 л ягод облепихи, 1 л сахарного песка.

1. Пропустить ягоды через ручную соковыжималку (из-за больших оборотов в электрической соковыжималке разрушается значительная доля витаминов) или через два слоя марли, предварительно размяв ягоды.
2. Сок смешать с сахаром и хранить в холодильнике.
3. Жом промыть, высушить и сохранить для получения облепихового масла.

Сок из калины

Первый способ

1 объем сока калины, 1 объем сахара.

1. Лишить ягоды калины специфической горечи, выдержав их в духовке при температуре 110–120° С в течение 1–1,5 часа.

2. Отжать из ягод сок.

3. Мезгу залить небольшим количеством воды, прокипятить 5 минут и процедить.

4. Отвар соединить с соком.

5. Жидкость нагреть, растворить в ней сахар (но до кипения не доводить), разлить в стерильные банки.

Такой сок можно хранить при комнатной температуре.

Количество сахара можно уменьшить до 200 г/л. Сок хранить в холодильнике или прохладном месте.

Калина относится к тем немногим плодам, вкус и аромат которых улучшаются при консервировании.

Второй способ

1 л сока, от 200 г до 1 кг сахара.

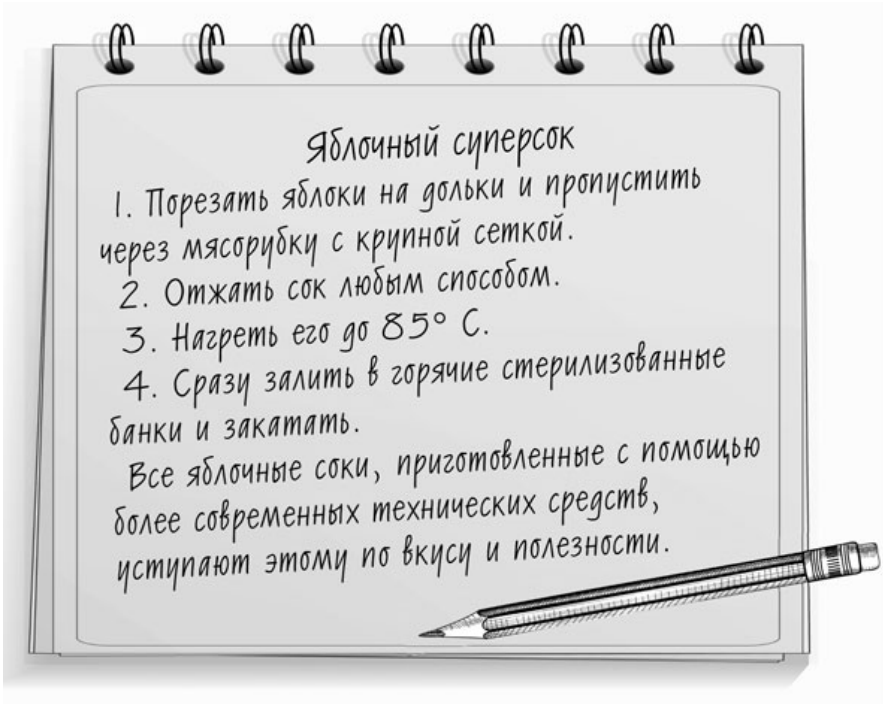
1. Отжать сок из ягод.

2. Мезгу залить небольшим количеством воды, прокипятить 5 минут и процедить. Отвар соединить с соком.

3. Жидкость нагреть, не доводя до кипения, добавить и растворить сахар.

Минимальное количество сахара – 200 г. Такой сок лучше хранить в холодильнике или прохладном месте. При соотношении сока и сахара 1:1 хранить можно при комнатной температуре.

Сок использовать для приготовления киселей, компотов. Приятно и просто добавлять его в чай.


Яблочный суперсок
1. Порезать яблоки на дольки и пропустить через мясорубку с крупной сеткой.
2. Отжать сок любым способом.
3. Нагреть его до 85° С.
4. Сразу залить в горячие стерилизованные банки и закатать.
Все яблочные соки, приготовленные с помощью более современных технических средств, уступают этому по вкусу и полезности.

Сок из красной смородины

На 2 л сока 1–2 кг сахара по вкусу.

Сок из красной смородины можно готовить без сахара, поскольку эта ягода сама по себе является хорошим консервантом.

1. Отжать сок из вымытых ягод красной смородины, нагреть до 60 градусов, добавив сахар.

2. Сразу разлить по стерильным бутылкам, закупорить и медленно остудить под одеялом, хранить в холодильнике. При нагревании до 60 градусов все витамины сохраняются. Медленное остывание под одеялом заменяет пастеризацию.

Сок «Бодростпъ»

1 л сока черноплодной рябины, 1 кг сахара, 0,5 л сока черной смородины, 0,5 л яблочного сока.

1. Растворить сахар в соке черноплодной рябины, немного подогрев его.
2. Добавить к нему сок черной смородины и яблочный сок. Пастеризовать.

Сок из черной смородины

На 2,5 л сока берется 1 кг сахара.

Отжать сок из вымытых ягод, добавить сахар и нагреть до 60 градусов. Это первичный сок. Жмыхи ягод залить еще 1,5 л горячей воды, добавить 0,5 кг сахара.

Довести до кипения, процедить. Это вторичный сок. Можно смешать с первичным и разлить по стерильным бутылкам. Медленно остудить под одеялом. Хранить в холодильнике.

Сок из крапивы

1 кг верхушечных побегов крапивы, 0,5 л воды.

Собрать 1 кг верхушечных побегов крапивы, пока она еще молодая. Промыть проточной водой, отжать, ошпарить кипятком и пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить 0,5 литра холодной кипяченой воды, помешать, отфильтровать через марлю. С выжимками можно процедуру повторить, соединив обе порции сока и перемешав. Для длительного хранения сок разлить в поллитровые бутылки и пастеризовать при 65–70 градусах не более 12–15 минут. Плотно закрыть стерильными пробками и хранить в прохладном месте.

Зимой две столовые ложки сока, добавленные в утренний стакан простокваши, очень полезны пожилым людям, так как нормализуют количество сахара в крови.

Сок из черноплодной рябины

На 1 кг ягод, 1 л воды, I ***1 кг сахара, 10 г лимонной кислоты (1 ч.л. с небольшим верхом).***

1. Ягоды залить кипятком, поставить настояться 10–12 часов.

2. Воду слить в эмалированную кастрюлю. Из ягод отжать сок, процедить, добавить в слитый отвар. Всыпать сахар и лимонную кислоту, довести до кипения и сразу разлить по стерильным бутылкам. Закупорить и медленно остудить под одеялом.

Соки из любых фруктов, ягод и овощей

На 2 кг ягод или фруктов, 2 л воды, 1 кг сахара.

На 1 л овощного сока (кроме морковного) четверть чайной ложки соли.

Овощи, фрукты и ягоды можно готовить по отдельности или в любой комбинации, лишь бы они сочетались друг с другом по вкусу (можете опытным путем это определить для себя).

Измельчить, залить кипятком и оставить настояться на 12 часов. Размять, процедить через марлю, добавить соль или сахар, нагреть до 60 градусов, разлить в горячем виде по стерильным бутылкам, закупорить и остудить под одеялом. Хранить в холодильнике.

«Ананасный» десерт из кабачка

1 кабачок или патиссон весом около 1 кг, 1 толстокожий крупный лимон, 300 г сахара, 2 литра воды, 2–3 гвоздика корицы.

1. Очистить кабачок или патиссон, удалить семена и нарезать кружочками толщиной около 1 см.
2. Разрезать лимон, не удаляя цедру, вынуть из него семена и натереть на терке или смолоть в кухонном комбайне.
3. Смешать кабачок, лимон, добавить сахар, корицу.
4. Залить водой и довести до кипения. Кипятить 5 минут. Настаивать одни сутки.

Материал подготовлен Г. Кизимой

Примечание. Для хранения сока в холодильнике в течение 1–2 месяцев тепловой обработки не требуется. Для более длительного хранения (2–4 месяца) в холодильнике достаточно нагреть его до температуры не выше 60 градусов, разлить по стерильным бутылкам, закупорить. Если требуется более длительное хранение, то нужна стерилизация (разлитый по бутылкам сок ставят в кастрюлю с водой и доводят воду до кипения). Требуется не менее 10 мин для стерилизации 0,5 л сока, 20 мин – для 1 л.

Квасы

Квас можно приготовить фактически из любых ягод, фруктов, овощей и просто из ржаных сухарей. Квас исконно русский напиток, жаль, что он выходит из нашего постоянного обихода, ибо квас исключительно полезен для здоровья, поскольку нормализует деятельность печени, поджелудочной железы, желудка и кишечника, и недаром наши предки постоянно употребляли квас вместо воды для питья.

Принцип приготовления кваса несложен. Берется сырье для закваски, добавляются вода, дрожжи и сахар для брожения. Если дрожжей нет, можно использовать шишечки хмеля, изюм или малину (обязательно немытые, поскольку на ягодах живут винные бактерии брожения). Можно использовать стакан пива.

Русский хлебный квас

1 кг ржаного хлеба (на 5–6 л кваса), 25 г дрожжей, 200 г сахара, 50 г изюма.

1. Нарезать хлеб небольшими кусочками, подсушить в духовке до коричневого цвета, залить кипятком, накрыть крышкой и дать настояться 6–8 часов.

2. Раствор процедить, добавить дрожжи и сахар, размешать, накрыть, поставить в теплое место для брожения на 5–6 часов.

3. Когда квас начнет пениться, пену снять или размешать, добавить изюм и поставить квас в прохладное место. Через сутки квас готов.

Его надо держать в прохладном месте.

Квас из готового сусла или сухой закваски

3 ст. л. сухой закваски или 5 ст. л. сусла, 4 ст. л. сахара, 10 г дрожжей, 6 л воды.

1. Вскипятить воду, снять с огня, засыпать сухой закваски или влить сусла. Можно добавить по щепотке лекарственных трав. Накрыть крышкой и дать настояться 6–8 часов.

2. За это время заквасить дрожжи с 1 ст. л. сахара и кусочком черного хлеба в одном л кипяченой воды.

3. В трехлитровую банку процедить закваску и настой кваса, добавить еще 3 ст. ложки сахара и поставить бродить в теплое место.

Когда появится обильная пена, квас готов и его можно пить.

Оставшуюся часть квасного сусла вылить в другую банку и держать ее в прохладном месте. Когда в первой банке останется 2–3 стакана кваса, долить в нее сусло из второй банки, добавив сахар. Поставить в теплое место до появления пены.

Свекольный квас

3–4 свеклы величиной с антоновское яблоко, 15 г дрожжей, 2–3 ст. л. сахара, 3 л. воды.

1. Свеклу разрезать, залить водой и варить до мягкости.

2. Свеклу растолочь, в растворе размешать, остудить, процедить, добавить дрожжи, сахар, размешать, накрыть марлей. Настоять 3–4 дня в прохладном месте. Точно так же готовят квас из любых яблок, но при употреблении в стакан дополнительно добавляют сахар по вкусу.

Квас из черемухи. 3 ст. ягод вымыть, засыпать 250 г сахара, настоять 10–12 часов. Залить 3 л теплой кипяченой воды, добавить 5 г дрожжей и дать перебродить еще 10–12 часов. Процедить и дать бродить 2–3 дня.

Квас из черной или красной рябины

На 4 л воды 1 кг ягод, 400 г сахара, 5 г дрожжей.

Ягоды красной рябины предварительно надо ошпарить кипятком и дать постоять 10–15 минут, воду слить и сразу залить холодной водой, через 5–10 минут воду слить. С ягодами черноплодной рябины ничего делать не требуется.

1. Ягоды размять в эмалированной посуде, залить теплым сахарным сиропом (воду прокипятить, добавить сахар, размешать до растворения, немного остудить). Накрыть марлей и дать настоятся в теплом помещении сутки.

2. Процедить, добавить 5 г дрожжей, размешать и поставить до появления пены в теплое место.

Квас готов, но чтобы он не перекисал, его надо убрать в прохладное место. Точно так же готовят квас из любых ягод.

Квас клюквенный

На 4 л воды взять 1 кг клюквы, 2 ст. сахара, 25 г дрожжей.

Отобранную клюкву бланшировать, воду слить, ягоды размять, залить водой и варить 10 минут. Процедить, добавить сахар, охладить до теплого состояния. Развести дрожжи, добавить их в квас, разлить по емкостям, закупорить и поставить в прохладное место на 3 дня.

Лимонный квас

15 л воды, 800 г сахара, 2 лимона, 200 г изюма, 25 г дрожжей, 0,5 ч. л. соды.

1. Ошпарить кипятком лимоны и изюм, воду слить. Положить нарезанный лимон, изюм, сахар в кастрюлю и залить кипящей водой, накрыть полотенцем, дать остыть до температуры около 40° С.

2. Влить разведенные кипяченой водой дрожжи, размешать и оставить бродить на 12 часов.

3. Процедить, подержать в теплом месте до появления пены, затем убрать в прохладное место. Квас будет готов через два дня.

Квас малиновый

На 4 л воды 1 кг малины, 1,5 ст. сахара, 25 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты.

Ягоды промыть, дать стечь воде, растереть с сахарным песком деревянной ложкой, залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня и дать остыть до теплого состояния. Добавить лимонную кислоту и разведенные дрожжи. Напиток процедить, разлить по бутылкам, добавив в каждую по 2–3 немытых изюминки, бутылки оставить незакупоренными. Как только начнется брожение, бутылки закупорить и поставить в холодное место на 2 дня.

Квас яблочный

На 3 л воды потребуется 1 кг яблок.

Спелые яблоки нарезать дольками, нанизать на нитку и подсушить на солнце (зимой можно использовать сушеные яблоки). Залить кипятком, накрыть чистой марлей и дать настояться в теплом месте 3 дня. Затем переставить в холодное место и добавить 10–12 немытых изюминок. Как только квас забродит, процедить, разлить по бутылкам или перелить в трехлитровую банку, закупорить и держать в холодном месте. Через пару недель квас готов к употреблению.

Квас из ревеня

500 г ревеня, 15 г дрожжей, 200 г сахара, 2,5 л воды.

1. Ревень вымыть, нарезать на кусочки, залить водой и варить до мягкости.

2. Дать немного остыть, добавить дрожжи, сахар, размешать и поставить бродить на сутки в теплое место. Как только появится пена, ее снять. Квас готов.

Квас из земляники

250 г ягод, 700 г воды, 1 ст. л. меда, 4 ч. л. сахара, 1 г лимонной кислоты.

1. Зрелую, мелкую ягоду промыть, дать стечь воде, залить водой и прокипятить 1–2 мин.

2. Снять с огня, настоять 10 мин. Профильтровать, добавить мед и сахар, лимонную кислоту, размешать.

3. Вторично профильтровать, добавить 2–3 ягоды немытого изюма и настоять в теплом месте 2–3 дня. Пену снять и убрать квас в прохладное место.

Квас из ирги

На 10 л воды, 1 кг ягод, 2 ст. меда (или сахара), 25 г дрожжей.

1. Растолочь ягоды ирги деревянным пестиком в эмалированной посуде.
2. Залить водой, довести до кипения, снять с огня, остудить.
3. Отвар процедить, добавить мед и дрожжи, дать перебродить 10–12 часов.
4. Разлить по бутылкам, закупорить, хранить в прохладном месте.

Медовый квас (старинный рецепт 1854 г.)

На 3 л кваса потребуется 80 г изюма, 1 лимон, 300 г меда, треть палочки дрожжей, пол ст. л. муки, 2,5 л воды.

1. Вскипятить воду, всыпать немытый изюм, нарезанный кружочками лимон, мед, накрыть марлей, дать остыть.
2. Развести дрожжи вместе с мукой и влить в квас.
3. На следующий день добавить 0,5 л холодной кипяченой воды и поставить в комнате при температуре не ниже 20 градусов.
4. Как только изюм и лимон всплывут, убрать их, квас разлить по бутылкам, закупорить и хранить в холодном месте.

Материал подготовлен Г. Кизимой

Квас из черемухи.

На 3 л воды, потребуется 3 ст. ягод черемухи, 300 г сахара, 5 г дрожжей.

Ягоды засыпать сахаром, оставить на 12 часов. Перемешать, залить теплой водой, добавить разведенные дрожжи и поставить еще на 12 часов. Процедить, перелить в стеклянную посуду, накрыть марлей и оставить на пару дней.

Сбитень

Сбитень – старинный русский народный напиток. В старину он заменял чай. Его пили горячим и холодным.

Сбитень горячий

На один стакан воды взять 2 чайные ложки меда и кипятить на медленном огне 10–15 минут. Добавить по вкусу имбирь, корицу, гвоздику и кипятить еще 5 минут, процедить. В столовую ложку положить немного сахара и подержать над огнем, чтобы образовалась темная жидкость – жженка (следите, чтобы сахар не перегорел, иначе напиток будет горьким). Добавить в сбитень жженку, хорошо размешать, подогреть, пить в горячем виде. Прекрасное средство от простуды и кашля!

Сбитень холодный

В одном литре кипящей воды растворить 4 столовые ложки меда, добавить 5 г хмеля и по 2–3 г корицы и гвоздики, варить на небольшом огне 40–45 минут. Остудить, процедить, пить в холодном виде.

Таежные чаи

Обладают тонизирующим и противовоспалительным действием, регулируют обмен веществ. Их всегда брали с собой таежные охотники, когда уходили в тайгу на промысел пушного зверя.

Первый рецепт

На 3 части черных листьев бадана взять 2 части брусничных листьев, 3 части листьев малины, 1 часть листьев душицы.

Второй рецепт

На 3 части черных листьев бадана брать 2 части листьев морошки, 2 части листьев манжетки, 1 часть листьев чабреца.

Третий рецепт

На 3 части черных листьев бадана брать 2 части листьев черники, 3 части листьев земляники, 2 части корней пырея.

Одну столовую ложку измельченных листьев по любому из рецептов залить одним стаканом кипящей воды, накрыть, кипятить на небольшом огне 10 минут, настоять еще полчаса, процедить.

Пить перед едой в горячем виде.

Примечание: черные листья у бадана обычно появляются весной, эти листья надо снять, досушить, хранить в закрытой таре.

Пиво

Пиво из одуванчиков

I ***400 г растений одуванчика, с корнями, 2 лимона, 2 л воды, 800 г сахара, 60 г винного камня (виннокислого калия), 1 ст. пивных дрожжей.***

1. Собрать молодые растения одуванчика целиком, хорошо промыть, мелкие корешки отрезать, прикорневые розетки оставить.
2. Положить в кастрюлю, добавить сок и измельченные корки лимонов, влить воду и кипятить 15 минут.
3. Отцедить жидкость горячей, добавить сахар и винный камень. Когда смесь остынет, добавить пивные дрожжи, плотно закрыть, оставить на 3 дня при комнатной температуре.
4. Разлить в темные бутылки, очень плотно закрыть, оставить на неделю, после чего пиво готово.

Можжевеловое пиво

200 г ягод можжевельника, 50–60 г меда, 1/3 палочки дрожжей, 2–2,5 л воды.

1. Свежесобранные ягоды залить водой и кипятить 30 минут, затем откинуть на дуршлаг или процедить через марлю в горячем виде. Отвар охладить.

2. Добавить к отвару мед и дрожжи, перемешать и поставить в темное место для брожения.

3. Когда дрожжи всплывут и покажется пена, снова перемешать и разлить по бутылкам. Плотно закрыть и оставить на неделю в прохладном месте.

Это пиво известно в Шотландии с древних времен.

Рецепт А. Носова

Домашнее пиво без солода

На 7 л пива потребуется 1 кг ячменя или овса, 300 г меда, 10 г хмеля, 10 г дрожжей.

1. Зерна ячменя или овса обжаривают на сковороде за несколько приемов, не допуская не только их подгорания, но даже зарумянивания. Затем их слегка измельчают в кофемолке (сильное измельчение в порошок не рекомендуется).

2. Засыпают их в кастрюлю и заливают 1 л горячей воды (65–70 градусов), хорошо размешивают и дают настояться 3 часа. Затем сусло аккуратно сливают в отдельную емкость и гущу еще раз заливают 0,5 л горячей воды, настаивают еще 2 часа и сливают в ту же емкость, что и в первый раз. Добавляют еще 0,5 л,

но теперь уже холодной воды, настаивают 1,5 часа и сливают в ту кастрюлю, в которой уже находятся первые два сусла.

3. Вливают в сусло 300 г меда, разведенного 5 л теплой воды, добавляют 10 г хмеля (столовая ложка измельченных свежих или сухих шишечек хмеля), 10 г дрожжей (1 чайная ложка) и оставляют в теплом месте до тех пор, пока пиво не перебродит.

4. После этого пиво процеживают и оставляют постоять в открытой посуде еще 3 дня. Затем закупоривают и держат в прохладном месте еще 2 недели.

Вина

Крепленое вино из любых ягод

1. Размять 1 кг ягод (если клюква, то 700 г).
2. Залить 1 л спирта.
3. Долить 1,2 л воды и поставить в закрытой таре на 10 дней.

Процедить, разлить по бутылкам, закупорить.

Рецепт Н. Богданович

Домашнее вино «Проще не бывает»

Любые ягоды, вода и сахар берут в пропорции 1:1:1.

Ягоды размять, добавить воду и сахар, сложить все в банку так, чтобы масса заняла три четверти объема, добавить немытую малину или изюм (горсточку). Надеть на горло банки полиэтиленовый пакет или пленку, а сверху затянуть резинкой.

Через 1,5–2 месяца мезга осядет, слить вино с осадка, остальную часть процедить через тройную марлю. Отстоять, снова слить с осадка, добавить по вкусу сахар, разлить по бутылкам.

Хранить в прохладном месте.

Настойка на красной смородине

На 10 порций необходимо 200 г ягод красной смородины, 100 г сахара, 500 г водки.

1. Ягоды смородины снять с веток, вымыть и обсушить на полотенце.
2. Положить в пустую бутылку, добавить сахар.
3. Влить водку, бутылку встряхнуть несколько раз.
4. Оставить настаиваться в темном, прохладном месте 2 недели, время от времени встряхивая бутылку.

В дальнейшем хранить в холодильнике.

Правильное приготовление натурального вина в домашних условиях

Закваска для домашнего вина

Собрать остатки ягод белой и красной смородины, малины, вишни или купить 200 г винограда. Ягоды не мыть, чтобы не смыть находящиеся на них винные бактерии брожения. В бутылку влить 1 стакан воды, добавить полстакана сахарного песка и 2 стакана размятых ягод. Закрыть отверстие ватным тампоном.

Поставить бутыль в темное, но теплое место, где ровная температура держится при 20–22 градусах. Когда через 8-10 дней сок забродит, жидкость процедить. Дрожжи готовы.

1,5 стакана такой закваски хватит для приготовления 10 литров десертного ягодного вина. Готовая закваска действует всего 10 дней.

Закваска готовится всего один раз за сезон. В дальнейшем при изготовлении вина из более поздних ягод или плодов вместо закваски используется осадок, оставшийся от предыдущего вина.

Для изготовления вина непригодны недозрелые, испорченные или перезрелые ягоды и плоды. Исключение составляет земляника, слегка поврежденная серой гнилью (ягоды надо перед употреблением очистить от серого налета).

Мезга

Собранные ягоды моют (кроме малины и земляники – их только перебирают), яблоки и груши моют, перетирая руками. Плоды режут и разминают, ягоды разминают и добавляют воду, подогретую до 24 градусов из расчета 200 г воды на 1 кг размятых ягод или плодов.

К мезге добавляют закваску, все перемешивают и кладут в стеклянную тару, заполняя ее на три четверти объема. Накрывают емкость чистым полотенцем и ставят на брожение при комнатной температуре.

Выделяющийся при брожении углекислый газ поднимает мезгу, ее надо опускать, размешивая несколько раз в сутки, иначе мезга может закиснуть, а вино превратится в уксус.

Прессование

Через 3–4 дня после сбраживания делают прессование в несколько приемов. Сначала дают стечь соку, затем отжимают мезгу через мешочек руками, потом добавляют в мезгу еще по 100 г воды на каждый кг, размешивают и снова отжимают. Смешивают все три фракции отжатого сока. Получилось сусло. В него сразу надо добавить сахар для образования в вине спирта и дополнительное количество воды, которые приведены в таблице.

Все размешать и измерить в сусле температуру – она должна быть не ниже 22 градусов (если потребуется, то сусло подогревают до этой температуры).

Брожение

Сусло разливают по бутылкам, заполняя их на три четверти объема и затыкают бутылки ватным тампоном, затем ставят в теплое помещение (с температурой не ниже 22–24 градусов).

Сахар добавляют в сусло на четвертый, затем на седьмой и еще раз на десятый день брожения, предварительно растворяя его в небольшом количестве отлитого бродящего вина.

Вносить сахар сразу весь нельзя, поскольку большое его количество угнетает деятельность дрожжей. Брожение идет 3–4 недели, после чего вино начинает осветляться.

После этого вино надо оставить постоять еще 2–3 недели, и только после этого с помощью резиновой трубки его надо слить с осадка. Оставшийся дрожжевой осадок следует весь слить в отдельную бутылку и дать отстояться, после чего слить с помощью трубки в вино.

Гущу отфильтровать через матерчатый фильтр в вино. Слитым вином заполняют чистые бутылки по самое горло, закупоривают пробками и ставят в прохладное место еще на месяц для отстоя. Затем его сливают с осадка еще раз и окончательно разливают по бутылкам на три сантиметра ниже горла, закупоривают и хранят в прохладном месте.

Количество воды и сахара на один литр сока в г

Культура	До брожения		Сахар в период брожения		
	Вода	***Сахар***	***4-й день***	***7-й день***	***10-й день***
Арония	400	240	40	40	40
Вишня	430	230	30	30	30
Земляника	500	280	40	40	40
Клюква	2160	680	100	1900	100
Крыжовник	1460	470	70	70	70
Малина	940	350	60	60	60
Облепиха	1630	510	10	10	10
Смородина красная	1450	490	70	70	70
Смородина черная	220	630	100	100	100
Черника	400	260	40	40	40
Яблоки	100	150	10	10	10

Процесс созревания вина можно существенно ускорить, если его пастеризовать после внесения всего сахара, для чего бутылки с вином ставят в емкость с теплой водой и нагревают до 70 градусов. Прогревают вино в течение получаса. Затем бутылки вынимают, проверяют плотность укупорки и ставят для осветления.

Пастеризация вина улучшает его вкус и повышает сохранность. Для придания желаемого вкуса и сладости в него можно добавлять перед употреблением сахар от 100 до 200 г на литр.

В таблице указано общее количество воды, добавленной в мезгу до и после прессования.

Рекомендация по изготовлению вина в домашних условиях Н. Маслова

Вино из красной рябины

3 кг лесной рябины, 3 кг сахара, 7,5 л воды, 50 г закваски.

Плоды размять, добавить 1 кг сахара, закваску, залить водой. Через неделю добавить еще 1 кг сахара, перемешать и оставить еще на неделю. Затем внести последнюю порцию сахара, размешать, поставить гидрозатвор или закрепить резиновую перчатку с одним-двумя отверстиями, сделанными иголкой. Брожение продолжается три месяца. О готовности вина вам сообщит поникшая перчатка или прекращение выделения пузырьков газа.

Вместо резиновой перчатки можно накрыть горло емкости куском полиэтиленовой пленки и сверху надеть резинку. Выделяющийся при брожении углекислый газ будет оттягивать резинку и выходить наружу, но кислород извне попасть внутрь не сможет.

Вино из ревеня

Из черешков ревеня отжать сок, разбавить его водой в пропорции 1:1, на каждые 2 л раствора добавить 2 кг сахара. Влить все в бутыль, емкостью 10 л, добавить горсточку немытых ягод изюма, накрыть марлей горло бутыли, поставить на 3 дня в теплое место.

После этого накрыть горло полиэтиленовой пленкой и надеть резинку. Держать в теплом месте при температуре не ниже 24–25 градусов.

Когда брожение закончится, через резиновую трубочку аккуратно слить вино в другую емкость. Осадок и пену выбросить, бутыль хорошо вымыть и перелить в нее вино. Добавить 1 кг сахара, накрыть, как и в первый раз, пленкой, через 10 дней всю операцию повторить. После окончания брожения, когда вино посветлеет, осторожно перелить его в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

Вишневая наливка

Стеклянную бутыль на треть заполнить зрелыми чистыми ягодами, сверху налить до самого горла водки непременно хорошего качества, иначе наливка будет иметь сивушный запах. Бутыль затыкают плотным ватным тампоном и ставят на солнечный подоконник на 2–3 месяца. Два раза в неделю бутыль взбалтывают. Затем наливку процедить через двойную хлопчатобумажную ткань и разлить в подготовленные стерильные бутылки. Если наливка окажется для вас слишком крепкой, ее можно разбавить водой в пропорции 4:1 и добавить сахар по 100 г на каждую бутылку. Сахар лучше предварительно прокипятить вместе с водой, предназначенной для того, чтобы разбавить наливку.

Кальвадос (белое сухое яблочное вино)

Качество сухого вина – его вкус и букет (аромат) – определяется сортом яблок и качеством винных дрожжей.

1. Закваска готовится за неделю до приготовления вина. Собрать стакан целых зрелых ягод безусой земляники (сезон садовой уже отошел), малины, черной смородины, размять и залить половиной стакана холодной воды. На немытых ягодах всегда есть винные бактерии, вот они-то и являются причиной брожения. Если к моменту приготовления вина свежих ягод уже нет, то сойдет и немытый изюм (сушеные ягоды винограда, на которых сохраняются винные бактерии). Если у вас есть возможность приобрести винные дрожжи, то лучше воспользоваться ими. Но ни в коем случае нельзя использовать пивные или кулинарные дрожжи (обычно, используемые для приготовления дрожжевого теста), поскольку они очень портят вкус вина.

Залитые водой ягоды накрыть марлей и поставить в темное место на неделю.

2. Приготовление яблочного сока. Его лучше готовить из разных сортов яблок, подбирая их по аромату, сладости, кислоте, окраске. Сок не готовят через соковарку. Его надо отжать через соковыжималку, предварительно измельчив яблоки.

3. Брожение. На 5 л сока потребуется в общей сложности 1,2 кг сахара и столовая ложка отжатой из ягод и процеженной закваски. Сок и закваску вливают в бутыль, всыпают стакан сахара, размешивают, накрывают марлей в два слоя и ставят на брожение в теплое место. Брожения не будет, если температура в помещении ниже 20 градусов. Поэтому не ставьте бутыль на пол, там температура всегда ниже, чем показания термометра в комнате. В дальнейшем каждые 5 дней добавляют по стакану сахара и хорошо перемешивают.

4. Через 10 дней сусло выливают в эмалированный таз и держат там минут 5, чтобы в закваску попал кислород. Потом снова выливают в бутыль. После внесения последней порции сахара горло бутыли накрывают полиэтиленовой пленкой и надевают сверху резинку. Выделяющийся при брожении углекислый газ будет приподнимать пленку и выходить наружу, но при этом извне кислород в емкость попадать не будет, что гарантирует хорошее качество брожения.

5. Брожение закончится примерно через 40 дней. Если сладость чувствуется слабо, а вино приобрело приятную кислинку и аромат, то брожение прошло удачно. Тогда можно вино слить

с осадка в подготовленную чистую емкость. Для этого надо опустить один конец резиновой трубки в бутыль с вином, через другой конец всосать вино, сразу же заткнуть конец пальцем и опустить в подготовленную емкость, чтобы перелить туда вино. Оставшийся в бутыли осадок вылить.

6. Осветление. Емкость с вином накрыть несколькими слоями марли и поставить для осветления при температуре около 10 градусов, например на подоконнике у приоткрытой форточки или в подвале, либо погребе дачного домика примерно на 2–3 месяца. За это время пару раз вино надо слить с осадка и каждый раз добавлять в него немного сахара по вкусу.

7. Фильтрование. Это последний этап. Вино фильтруют через фильтровальную бумагу (например, для кофеварки) или через плотную ткань. Разливают по бутылкам, хорошо закупоривают и хранят в горизонтальном положении в холодном месте. Качество вина улучшается по мере хранения. Поэтому так ценятся «старые» вина.

Яблочный уксус на меду

На 1 л яблочной кашицы берется 1 л кипяченой воды. 100 г меда (или сахара), 10 г обычных дрожжей и кусок (20 г) черного (ржаного) хлеба.

1. Яблоки любого сорта вымыть, перемолоть, не очищая.

2. Залить кипяченой водой, добавить половинную дозу меда и дрожжи, размешать и положить хлеб. При этом взятая под уксус емкость не должна заполняться более чем на две трети своего объема. Оставить на брожение на 10 дней, ежедневно размешивая сусло.

3. Профильтровать через 2 слоя марли. Добавить вторую половину меда, размешать и оставить еще на 2 месяца.

4. Фильтруя через вату, разлить уксус по бутылкам, закупорить. Можно хранить при комнатной температуре.

Применяется яблочный уксус при многих заболеваниях (неврастения, камни в почках и желчном пузыре, при подагре, для полоскания горла и полости рта и других болезнях), а также профилактически по 1–2 чайные ложки на стакан воды (выпить постепенно в течение дня), лучше перед едой. Яблочный уксус обладает бактерицидным действием, снижает щелочную реакцию мочи, помогает при кишечных отравлениях.

Клюквянка

Первый способ

На 1 л водки взять 1 ст. сахарного песка, 1 ст. клюквенного сока.

Поставить на небольшой огонь и растворить в клюквенном соке сахар, ни в коем случае не доводя до кипения! Как только сахар растворится, снять с огня, остудить, добавить водку.

Все размешать и разлить по графинам. Напиток сразу готов к употреблению.

Второй способ

0,5 кг клюквы, 1,5 ст. сахара. 1 л хорошей водки.

1. Все размять, залить водкой (водка должна быть хорошей) и настаивать не менее 3 недель, затем отжать, профильтровать, дать отстояться и употреблять на здоровье!

«Виски» из одуванчиков

1 л цветочных лепестков, 1 л воды, 1,2 кг сахара, сок и протертая цедра одного лимона и одного апельсина, щепотка имбиря, 30 г дрожжей, ломтик черного хлеба.

1. Собрать цветки, отделить лепестки и сложить их в миску. Залить кипятком, настаивать в течение 3 дней.

2. Перелить вместе с лепестками в кастрюлю, добавить сок и цедру лимона и апельсина, сахар, имбирь. Кипятить 0,5 часа, остудить до температуры человеческого тела.

3. Опустить в жидкость хлеб, намазанный дрожжами, миску накрыть.

4. Когда поднявшаяся пена опадет, процедить и перелить в бутыли. Плотно закрыть, оставить созревать.

5. Если сделать это в мае, вино будет готово к Новому году.

Примечание: бутыль можно не закупоривать и добавлять каждый месяц по 3 измельченные изюминки и щепотку сахара. Вино получится более крепким и будет напоминать Виски.

Вишневый ликер

1 кг вишен, 500 г сахара, 1 л 70 %-ного спирта.

1. Очистить от косточек 1 кг зрелых вишен, истолочь, сложить в банку с широким горлом и настаивать в течение одной недели в 1 литре 70 %-ного спирта либо водки (40 % водный раствор спирта). Не следует использовать 96 % спирт, так как он консервирует, а не извлекает содержащиеся в продукте вещества. Два раза в день взбалтывать.

2. Сварить сироп из сахара в 0,5 л воды (если использовалась водка, то воды надо взять 250 г), остудить и добавить к смеси. Оставить еще на неделю, взбалтывая каждый день.

3. Отфильтровать через салфетку. Получается очень красивый и вкусный напиток.

Так же можно приготовить ликер из клубники, малины и других ягод.

Ликер Шерри-Бренди

100 листков вишни, 200–250 г ягод черноплодной рябины, 1 л воды.

1. Залить ягоды и листья водой, довести до кипения, прокипятить 10 минут.
2. Снять с огня, остудить, процедить, не отжимая.
3. Добавить 800 г сахара, всыпать неполную чайную ложку лимонной кислоты, размешать, прокипятить 2–3 минуты.
4. Остудить и медленно влить в спиртовый раствор (250 г спирта плюс 250 г воды).

Если вместо спирта использовать водку, то ее потребуется 500 г, но воду в этом случае не добавлять.

Крем-ликер «Малиновый король»

4 яйца, 0,5 л малинового варенья, 250 г сливок, 400 мл водки, пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. какао, 2 ст. л. сахара

1. Отделить желтки и взбить их с сахаром.
2. Какао хорошо размешать со сливками.
3. Процедить варенье.
4. Продолжая взбивать желтки, постепенно добавлять в них сливки, варенье и водку.
5. В самом конце добавить ванилин.
6. Процедить сквозь сито и разлить по красивым бутылкам. Закупорить. Ликер готовится незадолго до употребления.

Примечание: если использовать сок вместо варенья, то долю сахара следует увеличить до половины стакана, а количество сока уменьшить до 250 г. Сок и сахар предварительно прокипятить (оставив 2 ст. л. для взбивания желтка).

Остатки после процеживания варенья залить холодной кипяченой водой, размешать, процедить сквозь сито, получится вкусный напиток.

Рецепт К. Климовой

Ликер из черноплодной рябины

1,5 кг ягод, 1 кг сахара, 2 ст. воды, 2 г лимонной кислоты, 0,5 л водки.

1. Ягоды, сахар и воду прокипятить 20 мин.
2. Остудить. Ягоды откинуть на дуршлаг, сироп процедить через сито.
3. В остывший сироп добавить лимонную кислоту и влить водку.
4. Разлить по красивым бутылкам и закупорить.
5. Оставшиеся ягоды выложить на деревянную доску и высушить. Получится изюм. Хранить в закрытых стеклянных банках.

Рецепт И. Якушевой

Ликер из малины

В широкогорлую бутыль положить 500 г свежей зрелой малины и залить одним литром 70 % спирта.

1. Завязать горло тканью и держать 3–4 недели в прохладном месте.

2. Затем приготовить сироп из 500 г сахара в половине литра воды, вскипятить, охладить и влить в банку с малиной.

3. Помешать, отфильтровать и разлить по бутылкам. Чем дольше такой ликер хранится, тем лучше становится.

Крем-ликер «Чарли»

На 1 л ликера потребуется 4 яйца, 2 ст. л. сахара, пол-литра молока, 2 ст. л. какао, пол-литра малинового сиропа, 200 мл спирта, 2 пакетика по 10 г ванильного сахара

1. Отделить 4 желтка и взбить их с 2 ст. л. сахара.
2. Вскипятить 0,5 л молока и всыпать в него 2 ст. л. какао, хорошо размешать.
3. Остудить и, постепенно добавляя, продолжать взбивать вместе с желтками.
4. Продолжая взбивать, постепенно добавить малиновый сироп, спирт и ванильный сахар.
5. Процедить два раза через мелкое сито, перелить в красивую бутылку.

Крем-ликер готовят незадолго до употребления.

Ликер «Пьяный творог»

1 л спирта, 1 л молока, 1 лимон, 800 г сахара.

1. Мелко нарезать лимон, вынуть зерна. Лимон опустить в спирт и настоять не менее недели.

2. Вскипятить молоко, растворить в нем сахар.

3. Когда молоко немного остынет, перелить его в трехлитровую банку, туда же влить водку с лимоном.

4. Молоко свернется. Банку плотно закрыть и дать настояться 3 дня.

5. Откинуть творог на марлю, подстеленную в дуршлаг над эмалированной кастрюлей.

Когда сыворотка стечет, творог переложить в другую банку, меньшего размера.

6. Мутную сыворотку из-под творога перелить в бутылку и дать отстояться, осторожно слить с осадка.

7. Добавить половину чайной ложки химически чистого глицерина (из аптеки, не перепутать с парфюмерным!). Размешать.

8. Перелить в красивые бутылки.

Получился вкусный ликер, густой, прозрачный, светло-палевого цвета.

Его пьют медленно, малыми дозами не более 1–2 рюмок за вечер.

Пьяный творог едят, как обычно, с добавлением сахара и сметаны, но, естественно, не дают детям.

Рецепт А. Сосновской

«Коньяк» 44

На 3-литровую банку 3 апельсина такой величины, чтобы проходили в горло банки, 44 кофейных (обжаренных) зерна, по 44 ч. л сахара (без верха) на каждый апельсин, 3 пол литровых бутылки хорошей водки.

1. Апельсины вымыть, насухо обтереть, вырезать на верхушке каждого отверстие размером 11 см (крышечки).
2. Вложить в отверстия кофейные зерна по 11 штук в каждый апельсин, накрыть отверстия крышечками и закрепить их зубочистками.
3. Опустить апельсины в банку и засыпать 443 ч. л. сахара без верха.
4. Залить апельсины 3 бутылками водки и поставить в темное место при комнатной температуре на 44 дня.
5. Слить жидкость в стеклянную посуду, апельсины отжать через марлю, профильтровать, посуду закрыть и поставить отстаиваться на неделю. Появится «букет» аромата хорошего коньяка.
6. Слить с осадка, разлить по бутылкам и окончательно закупорить. Употреблять можно сразу, а можно и выдержать, тогда «коньяк» будет еще вкуснее.

Рецепт Н. Касаткиной

Кофейный ликер по-домашнему

1. Сварить сироп: 0,25 л водки, 0,5 кг сахара, 1/2 пакетика ванилина, сок 1 лимона.
Сироп охладить и процедить.
2. Сварить кофе: 0,5 л воды, 3 ст. л. молотого кофе.
3. Влить в бутылку 450 г спирта, затем сироп и кофе, размешать и дать настояться 3 дня.
4. Снять с осадка, разлить по красивым бутылкам.

Рецепт О.Студеновской

«Ликер» 100

100 листьев черной смородины, 100 листьев малины, 100 листьев вишни, 100 ягод черноплодной рябины, 0,5 л воды, 0,5 кг сахара, 1 ст. л. лимонной кислоты, 300 г спирта. Получите 3 бутылки по 700 г вкусного ликера.

1. Залить листья и ягоды водой и поставить на огонь.
2. Кипятить 20 мин под крышкой на маленьком огне.
3. Немного остудить, процедить, отжать и добавить 0,5 кг сахара и 1 ст. л. лимонной кислоты.
4. Вновь поставить на огонь и прокипятить еще 10 мин.
5. Остудить и влить в 300 г спирта (напоминаю, вливают в спирт, а не наоборот!).
6. Закупорить и дать настоятся 2–3 месяца.

Рецепт Л. Сычевой

Компоты

Для приготовления компотов лучше брать зрелые, но еще не мягкие ягоды. Мягкие ягоды в компоте разваливаются, и сироп мутнеет.

Заполнить горячую банку на треть предварительно хорошо вымытыми ягодами. Можно опробовать разные комбинации ягод, например крыжовник, красная смородина, ранняя слива. Или малина, ирга, яблоки сорта «Белый налив» или любые другие некислые сорта, можно использовать груши. К яблокам и грушам можно добавлять сливы. Крупные фрукты разрезать на части. Для получения интенсивного цвета к набору ягод хорошо добавить 3–4 кисточки черной смородины. Вкусный компот получается из винограда, но из крыжовника, особенно из сорта «Черный негус», компот получается не менее вкусный.

Банки с компотами можно хранить при комнатной температуре.

Простой способ приготовления компотов

Бланшированными ягодами заполнить банку примерно на четверть объема и сразу залить кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 300 г сахара на каждый литр воды. Тотчас же закатать банки или закрыть винтовыми крышками, перевернуть на крышки, закутать одеялом и медленно остудить. Компоты хранят при комнатной температуре.

Приготовление концентрированных компотов отличается тем, что воды берется такое количество, чтобы только заполнить ею пространство между ягодами. Перед употреблением такой компот следует развести кипяченой водой по вкусу. При приготовлении концентрированных компотов следует выполнять правильную пропорцию между компонентами.

Примечание: компоты (как и варенья) можно закрывать пергаментной бумагой или калькой, смазанной белком. Для этого отделить белок от желтка, нарезать квадраты из кальки 1212 см и смазать взбитым белком. На горло горячих банок с компотом наложить кальку смазанной частью, провести несколько раз пальцем по ободку горла, чтобы калька легла плотно и не пропускала воздух. Оставить банки остывать при комнатной температуре. Переворачивать их и остужать под одеялом нельзя. Высыхая, белок натянет кальку, как на барабане. Она не пропустит в банку кислород и тем самым не даст компоту забродить. Хранить можно при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Рекомендуемые пропорции между ингредиентами

	Ягоды *кг*	Вода *л*	Сахар *г*
Черника	3	1	250
Голубика	2	1	300
Брусника	2	1	300
Ежевика	2	1	700
Вишня	3	1,5	800
Красная смородина	3	1	700
Черная смородина	3	1	600
Крыжовник	1,5	1,5	900
Малина	3	1	500
Земляника	1	1	600
Голубика	1	2	300
Ирга	1	2	300
Яблоки (половинками)	1	1,5	600
Груши (половинками)	1	1,5	500
Слива с яблоками или грушами поровну	1	1,5	600

Компот из крыжовника сорта «Черный негус»

Залить банку до верха кипящей водой без сахара, покрыть прокипяченной жестяной крышкой для закатывания и оставить на 10 минут. На банку объемом 3 литра понадобится 2,5 литра воды. Слить воду в подготовленную емкость и нагреть до кипения. Повторить процедуру заливания ягод кипятком. Второй раз держать ягоды в воде достаточно 5 минут, так как они уже были горячими. Вторично слить воду и приготовить из нее сироп из расчета на 1 литр воды 300 г сахара. Кипящим сиропом залить ягоды, закатать, перевернуть банку, укрыть полотенцами.

Можно перед закатыванием добавить в компот пряности (веточку эстрагона, зонтик цветов душицы, лист черной смородины). Хранить при комнатной температуре.

Компот из земляники

1 кг ягод земляники, 300 г сахара, 1 л воды.

1. Приготовить сироп.
2. Залить ягоды холодным сиропом на 3–4 часа.
3. Сироп слить, нагреть до кипения и повторно залить ягоды уже горячим (не менее 90 °С) сиропом.
4. Пастеризовать, закатать.

Если в банку с компотом, сваренным из 1 кг ягод, перед закатыванием добавить всего 2 столовые ложки свекольного сока, ягоды и сок приобретут более насыщенный цвет.

Рекомендация В. Островского.

Компот из малины

1 кг малины, 300 400 г сахарного песка, 1 л воды для приготовления сиропа. Объем готового компота 2 *л.*

Первый способ

1. Наполнить банки ягодами, накрыть крышками и поставить на подставку в кастрюлю с холодной водой.
2. Воду нагреть до 40 градусов.
3. Через несколько минут, когда ягоды уменьшатся в объеме, содержимое двух банок переложить в одну до плечиков и продолжать нагревание до 80 градусов.
4. Вынуть и закатать.

Второй способ

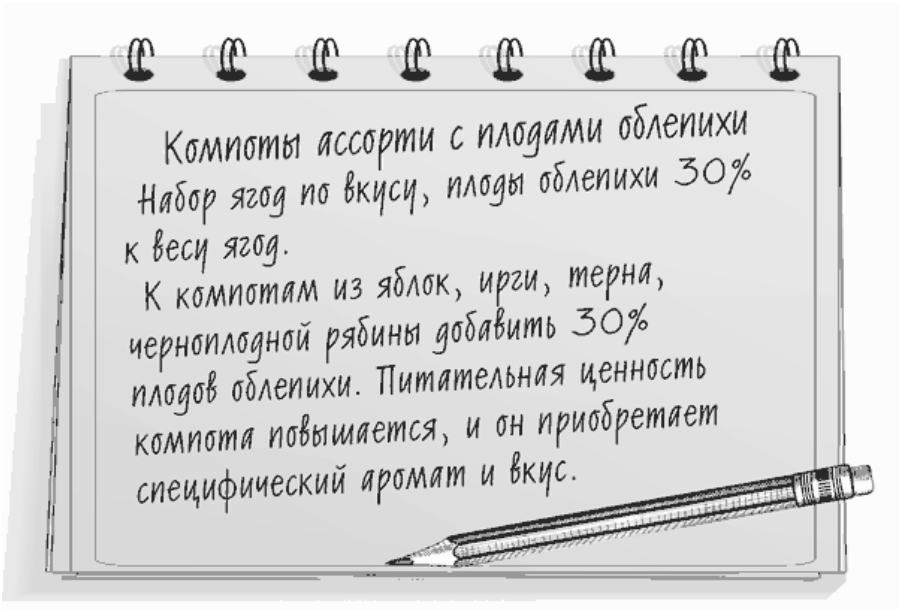
1. Приготовить сироп.
2. Банки, наполненные ягодами до плечиков, залить горячим сиропом тоже до плечиков.
3. Установить банки в кастрюлю с водой. Покрыть крышками и нагревать очень медленно до 75–80 градусов. Далее поступать, как в способе 1.

Подобные компоты можно сделать и из ягод черной и желтой малины. Черная малина придает компотам и другим заготовкам очень красивый цвет.

Компот «Ягодное ассорти»

300–400 г сахара, 1 л воды.

1. Смесь спелых ягод (к малине добавить другие сорта ягод) уложить в банки до плечиков.
2. Приготовить сироп.
3. Залить горячим сиропом тоже до плечиков.
4. Пастеризовать.


Компоты ассорти с плодами облепихи
Набор ягод по вкусу, плоды облепихи 30% к весу ягод.
К компотам из яблок, ирги, терна, черноплодной рябины добавить 30% плодов облепихи. Питательная ценность компота повышается, и он приобретает специфический аромат и вкус.

Компот из кабачков и облепихи.

Облепихой и кабачками заполнять одну четверть емкости, 150 200 г сахара на трехлитровую банку.

1. Очистить кабачки, удалить семена, нарезать кольцами или дольками.
2. Ягоды облепихи обдать кипятком, дать стечь воде.
3. Заполнить меньше чем на четверть стерильную банку ягодами облепихи, сверху уложить не более двух слоев кабачков.
4. Залить кипящим сиропом, приготовленным из 1,5 л воды и сахара. Прикрыть крышкой.
5. Когда остынет, сироп слить и снова вскипятить, залить банки, закатать. Хранить при комнатной температуре.

Кабачки приобретают не совсем, но все-таки вкус ананаса.

Рецепт Г. Кирилиной

Яблочный компот с персиками и сливами

1. Яблоки разрезать пополам, из персиков удалить косточки, сливы наколоть.

2. Банки и крышки пастеризовать как обычно.

3. Фруктами или ягодами заполнить треть банки. (Приблизительно 800 г ягод.)

4. Залить кипятком и оставить на 15 минут.

5. Через 15 минут воду слить, добавить в нее сахар и прокипятить сироп.

6. Залить банку кипящим сиропом. Если фруктов или ягод больше чем одна треть банки или фрукты крупные, то слить сироп через 15 минут, прокипятить и залить кипящим сиропом еще раз.

7. Закатать, перевернуть, укутать и оставить до середины следующего дня.

Рецепт В. Кабыкиной

Компот из плодов японской айвы

1,2 кг плодов айвы, 700 г сахара, 1 л воды.

1. Приготовить сироп.
2. Плоды айвы нарезать на мелкие дольки и залить кипящим сахарным сиропом.
3. Подождать, пока сироп остынет, и слить его.
4. Кусочки айвы перенести в стерильные банки.
5. Сироп снова нагреть до кипения и залить им плоды. Пастеризовать.

По подобному рецепту можно приготовить смешанные компоты: из груш или слив с добавлением 4–5 плодов айвы на 1,5 кг фруктов. Компоты приобретут изысканный вкус.

Грушево-сливовый компот

На 10 пол литровых банок потребуется 2,5 кг груш, 2 кг сливы, 1 л воды и 500 г сахара.

1. Груши и сливы вымыть, разрезать, очистить от семян и косточек.

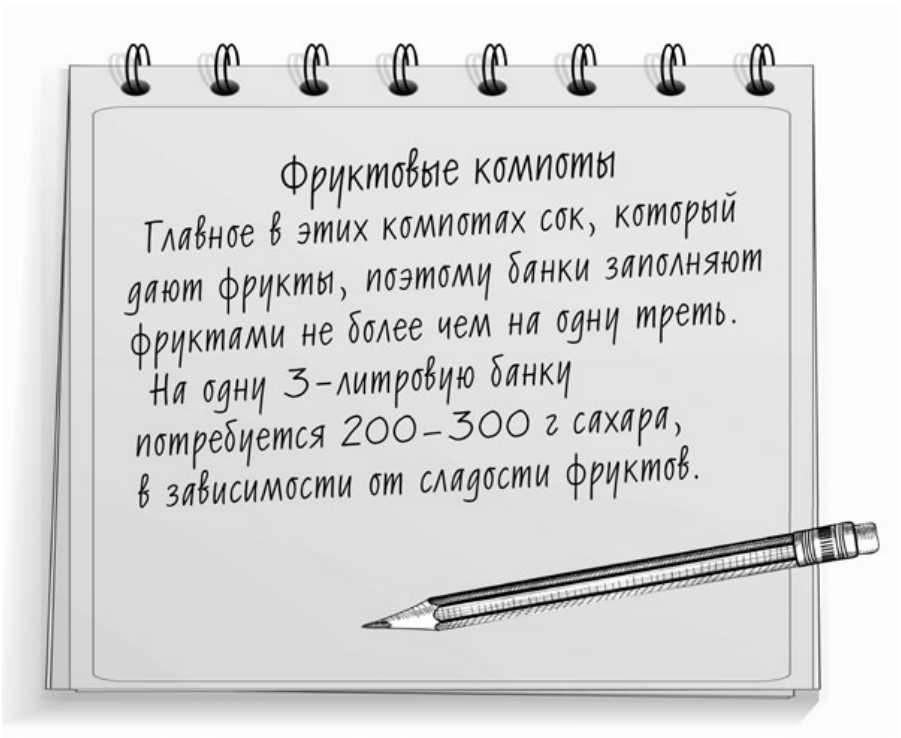
2. Фрукты слоями плотно уложить в подготовленные банки.

3. Сварить сироп из сахара и воды и залить им банки с продукцией так, чтобы сироп покрыл ее полностью.

4. Банки прикрыть прокипяченными крышками, поставить на водяную баню и стерилизовать 10 мин.

5. Закатать, перевернуть на крышки и быстро охладить.

Хранить при комнатной температуре. Примечание. Перед закаткой можно добавлять в каждую банку лимонную кислоту на кончике ножа.


Фруктовые компоты
Главное в этих компотах сок, который дают фрукты, поэтому банки заполняют фруктами не более чем на одну треть.
На одну 3-литровую банку потребуется 200-300 г сахара, в зависимости от сладости фруктов.

Желе и ягоды, протертые с сахаром

Мятное яблочное желе

1 л яблочного сока, 1 кг сахар, пучок мяты.

1. Приготовить 1 литр яблочного сока следующим образом: кислые яблоки после мытья обтереть, сложить в кастрюлю, покрыть водой, поставить на средний огонь. Когда яблоки станут мягкими, процедить, не разминая.

2. Полученный сок поставить на огонь, добавить пучок мяты по вкусу и кипятить 20 минут.

3. Мяту вынуть, добавить сахар и варить до загустения.

4. Снять с огня, разлить по банкам, завязать пергаментом. Хранить при комнатной температуре.

Остатки яблок использовать для приготовления пастилы.

Желе из слив

200 г слив, 15 г желатина, 1,5 ст. воды, лимонная цедра.

1. Желатин замочить на 1 час в холодной кипяченой воде.
2. Сливы залить водой, добавив лимонную цедру.
3. Варить 30 минут на слабом огне в закрытой посуде.
4. Полученную массу протереть через сито и смешать с разведенным желатином, пока сливовая масса еще горячая.
5. Добавить две столовые ложки сахара, перемешать, вновь довести до кипения.
6. Вылить смесь в формы и охладить.

Яблочное желе

1,5 кг яблок, 600 г воды, 1 кг сахара, 10 штук гвоздики, половинка очищенного лимона.

1. Нарезать яблоки, не удаляя семенную камеру.
2. Потушить их в небольшом количестве воды до мягкого состояния.
3. Протереть массу через сито.
4. Полученное пюре нагреть, добавить сок и мякоть половинки лимона, засыпать сахаром и варить до полного его растворения на сильном огне.
5. Разлить желе в горячем виде по стерильным банкам. Плотно закрыть винтовыми крышками.

Желе из черной смородины

1 кг ягод, 2 кг сахара.

1. Подготовить ягоды, бланшировать и сразу порциями пропускать через мясорубку, добавляя сахар в кашицу.

2. Всю массу протертых ягод и сахара тщательно размешать и дать постоять 3–4 часа, затем разложить по банкам, закрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Желе будет гораздо вкуснее, если ягоды не пропускать через мясорубку, а толочь вместе с сахаром пестиком или мять деревянной ложкой.

Черная смородина, толченная с сахаром

1 кг ягод, 1,8 кг сахара.

1. Бланшированные ягоды порциями растолочь в эмалированной посуде деревянной толкушкой.

2. Пересыпать сахаром, хорошо размешать, накрыть марлей и оставить постоять несколько часов.

3. Еще раз тщательно размешать, разложить по банкам, налить сверху столовую ложку водки и закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Черная смородина 3:9:6

1. 3 ст. воды вскипятить.
2. Всыпать 9 ст. сахара и, размешивая, довести до кипения.
3. Всыпать 6 ст. ягод черной смородины и прокипятить 5 мин.
4. Снять с огня, разлить по стерильным банкам, прикрыть бумагой до полного остывания, закатать.

Слива и черноплодная рябина, протертые с сахаром

400 г сливы (без косточек), 300 г черноплодной рябины, 300 г сахара.

1. Сливу бланшировать, удалить косточки, протереть через сито.
2. Так же поступить с рябиной.
3. Смешать протертые ягоды и добавлять сахар постепенно, тщательно перемешивая, до полного растворения сахара.
4. Однородную массу нагреть до 70° С и расфасовать в горячие банки.

Смесь имеет приятный вкус и аромат.

Рецепт А. Чаковского

Клюква и черноплодная рябина, протертые с сахаром

1 кг черноплодной рябины, 1 кг клюквы, 1,800 г сахара.

1. Черноплодную рябину бланшировать, протереть через сито.
2. Клюкву протереть через сито.
3. Смешать протертые ягоды и добавить сахар. Размешать до полного его растворения.
4. Массу нагреть до 70° С и расфасовать в горячие банки.

Калина, протертая с сахаром

1 кг калины, 1 кг сахара.

1. Освобожденные от горечи плоды протереть через сито и смешать с сахаром.
2. Подогреть до 75˚ С.
3. Расфасовать в стерильные банки, пастеризовать, закатать.

Калина и яблоки, протертые с сахаром

1 часть пюре, приготовленного по пункту 1 предыдущего рецепта, 2 части протертых яблок (см. рецепт № 46), 1 часть сахара.

Составные части смешать и выполнить п. 2 и 3 предыдущего рецепта.

Желе из крыжовника

1,2–1,3 кг ягод, 1 ст. воды, 1 кг сахара.

1. У созревших ягод удалить плодоножки и остатки цветка, поместить в таз, добавить воду и нагревать, помешивая до тех пор, пока не образуется сплошная масса.

2. Протереть ее через сито, добавить половинную порцию песка, перемешать, довести до кипения.

3. Добавить остальной сахар и кипятить еще 10–15 минут.

4. Разлить в банки небольшого объема, охладить, закрыть банки пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Желе из красной или белой смородины

1 л сока из ягод смородины, 4 ст. сахара.

1. Поместить ягоды вместе с кисточками в 3–4 слоя марли и отжать сок.
2. В сок добавить сахар, хорошо перемешать и слегка подогреть, чтобы он быстрее растворился.
3. Разложить в небольшие банки, закрыть стерильными крышками. Хранить в прохладном месте.

Желе из смеси красной смородины и малины

Соотношение смородины и малины 3:1, 1 л сока из смеси ягод, 1,2–1,3 кг сахара.

1. Отжать по отдельности сок из красной смородины, не удаляя предварительно кисточки, и красной малины, используя несколько слоев марли. Отжатые соки тщательно перемешать.

2. К смеси добавить сахар и, перемешивая, без нагрева растворить его полностью (примерно за 30–40 минут).

3. Разложить в банки малого объема, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте. Желе имеет красивый цвет и аромат.

По этому же рецепту можно приготовить желе из смеси соков белой или розовой смородины и желтой малины. Оно тоже очень красивого золотистого цвета и имеет собственный интересный вкус, если желтой смородине не дали переспеть. В противном случае желе лишается своих превосходных качеств.

Примечание. Вместо малины можно использовать черную смородину или крыжовник сорта «Черный негус».

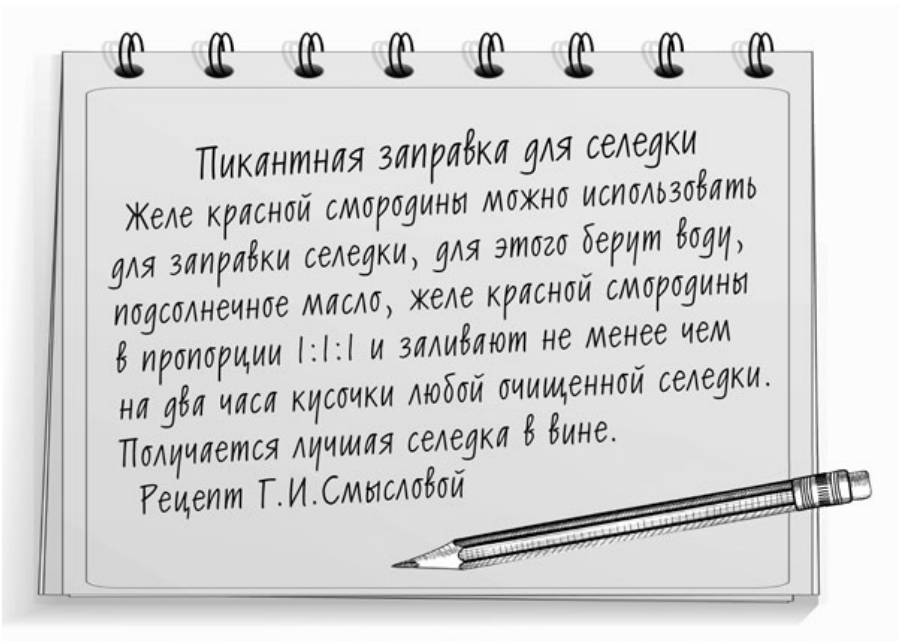
Желе из отходов от яблочных заготовок

Равные объемы яблочного сока и сахара.

1. Отходы от заготовок из яблок (очистки, сердцевины и т. п.) поместить в алюминиевую кастрюлю и залить водой так, чтобы она их едва покрывала. Варить 1 час, процедить.

2. Смерить объем сока и добавить к нему такой же объем сахара. Уварить до половины объема.

3. Разлить по банкам в горячем виде, остудить, завязать пергаментной бумагой или закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.


Пикантная заправка для селедки
Желе красной смородины можно использовать для заправки селедки, для этого берут воду, подсолнечное масло, желе красной смородины в пропорции 1:1:1 и заливают не менее чем на два часа кусочки любой очищенной селедки. Получается лучшая селедка в вине.
Рецепт Т.И.Смысловой

Сырой джем из плодов актинидии

На 1 кг ягод надо брать 1,5 кг сахара.

1. Спелые ягоды промыть кипяченой водой. Подсушить на полотенце.

2. Протереть с сахарным песком.

3. Сложить в небольшие стерильные стеклянные баночки. Закрыть крышками и хранить в холодильнике.

При таком способе наиболее полно сохраняются все витамины. Достаточно одной чайной ложки джема, чтобы удовлетворить суточную потребность человека в витаминах.

Сырой облепиховый джем

1 кг облепихи, 2 кг сахара.

1. Целые ягоды без плодоножек размять деревянной толкушкой.
2. Добавлять сахар небольшими порциями, продолжая растирать до полного его растворения.
3. Разложить в стерильные банки, насыпать сверху слой сахарного песка (1–2 см).

Хранить в прохладном месте.

Упрощенный вариант:

1. Пропустить ягоды через ручную соковыжималку.
2. В соке растворить сахарный песок (1:1,5), разложить смесь по стерильным банкам.

Хранить в холодильнике, где масса загустеет.

Айва японская с сахаром

Плоды японской айвы надо снять до первых заморозков, иначе они станут несъедобными.

Зрелые плоды вымыть, дать стечь воде и настрогать пластинками. Сложить в стерильные баночки, пересыпая сахаром по собственному вкусу. Банки можно накрыть калькой и обвязать. Хранить следует в холодильнике. При таком способе заготовки витамины сохраняются до самой весны.

Земляника в собственном соке с сахаром

1 кг земляники, 200 300 г сахарного песка.

1. Землянику разделить на 2 части.
2. Одну часть размять или измельчить миксером, перемешать с сахарным песком и нагреть до кипения.
3. Вторую часть ягод бланшировать в кипящей воде, переложить в горячие стерильные банки и залить кипящим пюре.

Малина или земляника в соке красной смородины с сахаром

2 кг ягод малины или земляники, 400 г сока красной смородины, 600 г сахара.

1. Ягоды уложить в трехлитровую банку по плечики. Отжать сок красной смородины.

3. Растворить в нем сахарный песок.

4. Залить сиропом ягоды.

5. Стерилизовать прикрытую крышкой литровую банку 20 мин. Закатать.

Вишня в собственном соку с сахаром

1 кг вишни, 1,5 кг сахара или 1 кг сахарной пудры.

1. Вишню обдать кипятком и просушить на полотенце.
2. Стерильными руками и простерилизованной косточковынималкой освободить от косточек.
3. Сложить в стерильные банки слоями, каждый пересыпая сахаром или пудрой, банки закатать.

Хранить в холодильнике.

Вишня на зиму

1 кг вишни, 1 ст. воды, 2 ст. сахара, 1 ст. сахарной пудры.

1. Оставить у вишни небольшие черенки.
2. Развести сахарный сироп и довести его до кипения.
3. Взяв каждую ягоду за черенок, опустить ее в сироп и сразу же обвалять со всех сторон в сахарной пудре.
4. Выложить ягоды на противень отдельно друг от друга и подсушить в духовке.
5. Разложить по банкам, обвязать калькой и хранить в холодильнике.

Так же можно приготовить райские яблочки-ранетки.

Рябиновое желе

Пропорция ягод и сахара 1:1.

1. Промыть ягоды, залить кипятком на 2–3 минуты, можно целиком кистью.

2. Остудить ягоды в проточной холодной воде в течение 10 минут.

3. Варить вместе с веточками в небольшом количестве воды до мягкости.

4. Растолочь ягоды толкушкой, веточки выбросить.

5. Добавить сахар, тщательно размешивая, проварить 5–7 минут.

6. Разложить по банкам, залить сверху ложкой водки, завязать пергаментом, хранить в прохладном месте.

Желе из одуванчиков

250 штук распустившихся корзинок (собрать в 11–12 часов, когда в них больше всего нектара), 510 листиков вишни, 1 лимон или апельсин, 800 г сахара, 2 ст. воды.

1. Корзинки и листья вишни положить в таз, залить водой, кипятить 10 минут. Настаивать в течение суток.

2. Процедить, подогреть, добавить сахар, сок и цедру лимонов. Тщательно размешать и разложить по стерильным банкам.

Хранить в прохладном месте.

Желе из клюквы с цитрусами

1 кг клюквы, 1 апельсин, 1 лимон, 1,5 кг сахара.

1. Цитрусы ошпарить кипятком, разрезать пополам, вынуть косточки.

2. Пропустить через мясорубку вместе с клюквой, добавить сахар, хорошо размешать, дать постоять 3–4 часа.

3. Размешать еще раз, добавить сахар, если потребуется, разложить по банкам, накрыть крышками.

Хранить в прохладном месте.

Черника, толченная с сахаром

1 кг ягод черники, 1 кг сахара.

1. Перебрать ягоды, ошпарить кипятком, дать немного стечь воде.
2. Растолочь толкушкой в эмалированной посуде ягоды небольшими порциями с сахаром.
3. Откладывать растертые ягоды в таз и толочь новую порцию.
4. Когда все ягоды окажутся в тазу, надо их хорошо размешать, накрыть таз марлей и дать постоять сутки, иногда размешивая массу.
5. Разложить по стерильным банкам, налить сверху столовую ложку водки, закрыть крышками.

Хранить в холодильнике.

Гроздья красной рябины в сахаре

1 кг гроздьев красной рябины, 500 г сахара для сиропа, 100 г сахарной пудры для обсыпки.

1. Опустить рябиновые гроздья в подсоленную кипящую воду на 3–5 мин, чтобы снять горечь.
2. Воду слить, ягоды обсушить на бумажном полотенце.
3. Приготовить сироп из сахара и 0,5 л воды.
4. Каждую гроздь опускать в кипящий сироп на 5 сек.
5. Вынимать и сразу обсыпать сахарной пудрой. Затем складывать на пергамент на противень.
6. Подсушить рябиновые гроздья в духовке при температуре 40–50 градусов.
7. Сложить в коробки или банки. Хранить в сухом месте.

Садовая земляника (так называемая клубника) в соке свеклы

1 кг земляники, 0,5 л сырого свекольного сока, 3 г лимонной или аскорбиновой кислоты, 1 кг сахара.

1. Ягоды очистить от плодоножек, ВЫМЫТЬ, сложить в эмалированную кастрюлю.
2. Свеклу очистить, отжать сок.
3. Залить ягоды соком, добавить лимонную кислоту, сахар и поставить на небольшой огонь.
4. Помешивая, довести до кипения и прокипятить 5 мин.
5. Снять с огня, разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодном месте.

Брусника, толченная с сахаром

Первый способ

1 кг ягод брусники, 1,8 кг сахара.

1. Ягоды порциями растолочь в эмалированной посуде деревянной толкушкой.

2. Пересыпать сахаром, хорошо размешать, накрыть марлей и оставить постоять несколько часов.

Еще раз тщательно размешать, разложить по банкам, налить сверху столовую ложку водки и закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Второй способ

На 3 части брусники взять 1 часть сахара.

1. Одну из 3 частей брусники растолочь с сахаром.

2. Размешать с 2 другими частями целых ягод брусники.

Сначала подержать в тепле 2–3 дня, затем хранить в холодном месте.

Вишня в сахарной пудре

На 1 кг ягод потребуется примерно 600 г сахарной пудры и стакан сахара, ст. воды для приготовления сиропа.

1. Обмыть струей из колодца вишневое дерево в солнечный день. Дать обсохнуть.
2. Чистыми руками снять вишни с плодоножками и сложить в стерильную посуду.
3. Сварить сахарный сироп из расчета 1:1 сахара и воды.
4. Держа каждую ягодку за «хвостик», обмакнуть в кипящий сироп и сразу обвалять в сахарной пудре.
5. Складывать ягодки в стерильную стеклянную банку.
6. Заполненные ягодами банки закатать и хранить в холодильнике. Использовать для приготовления вареников или просто для десерта.

Заготовки без захара

Фруктово-ягодное пюре

Поскольку пюре готовится без сахара и каких-либо консервантов, сортировку и подготовку сырья нужно делать очень тщательно. Подходят свежие, без повреждений яблоки, алыча, сливы, терн. В небольшом количестве можно приготовить пюре из плодов японской айвы, удалив из них семенную коробочку. Добавление айвового пюре к соусам и приправам делает их вкус пикантным.

Плоды тщательно вымыть, очистить, порезать и опустить в кипящую воду (два стакана воды на 1 кг фруктов). Варить в течение 10–20 минут в зависимости от их вида, сорта и степени зрелости. Горячую разваренную массу быстро протереть через сито. Можно испечь плоды в духовке и также в горячем виде протереть.

При изготовлении пюре из яблок перед закладыванием измельченного сырья в воду добавляют 2 г лимонной кислоты на каждый литр воды.

Полученное пюре на сильном огне при постоянном перемешивании еще раз нагреть до кипения, прокипятить 3–5 минут и горячим быстро разложить в подготовленные стерильные банки, закрыть стерильными крышками, закатать (после закатывания банку не переворачивать), укутать одеялом, чтобы остывали медленнее. Обычно при аккуратной работе пюре хорошо хранится до весны в прохладном месте. Повысить стойкость заготовок можно простым приемом: положите поверх заполненной банки перед ее закатыванием кружок фильтровальной бумаги и смочите его слегка водкой или спиртом.

Земляника в натуральном виде

1. Ягоды плотно уложить в банки.

2. Залить кипящей водой, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации.

3. Вынуть банки, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая их.

Хранить лучше в холодильнике.

Земляника (клубника) или малина в соке красной смородины

1 кг ягод земляники (или малины), 1 ст. сока красной смородины, 0,5 г аскорбиновой или лимонной кислоты.

1. Отжать сок из ягод красной смородины.
2. Чистые ягоды земляники залить этим соком.
3. Добавить лимонную кислоту.
4. Поставить на сильный огонь и довести до кипения.
5. Кипятить не более 1–2 мин.
6. Сразу же разлить по стерильным банкам, закатать и медленно остудить под одеялом, не переворачивая банки. Хранить в прохладном месте.

Земляника (клубника) с жимолостью

1 кг земляники, 300 г протертых ягод жимолости.

1. Чистые ягоды жимолости бланшировать в кипящей воде 1 мин., дать стечь воде, протереть через сито.

2. Чистые и ошпаренные кипятком ягоды земляники залить протертой жимолостью.

3. Поставить на сильный огонь и, помешивая, довести до кипения. Кипятить 2–3 мин.

4. Снять с огня, разлить по стерильным банкам, положить сверху кружок пергамента, с двух сторон смоченный водкой или спиртом, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Сливовые повидло и джем

1. Из плодов удалить косточки, уложить в эмалированную кастрюлю.

2. Уварить в течение 15 минут на слабом огне.

3. Массу в горячем виде разложить по стерильным банкам, закрыть стерильными крышками и закатать.

Такое хранение слив очень удобно, так как в любой момент заготовку можно использовать для приготовления повидла или джема.

Черная смородина в соке земляники (клубники)

1 кг черной смородины, 300 г земляничного сока.

1. Подготовленные ягоды черной смородины сложить в эмалированную посуду.

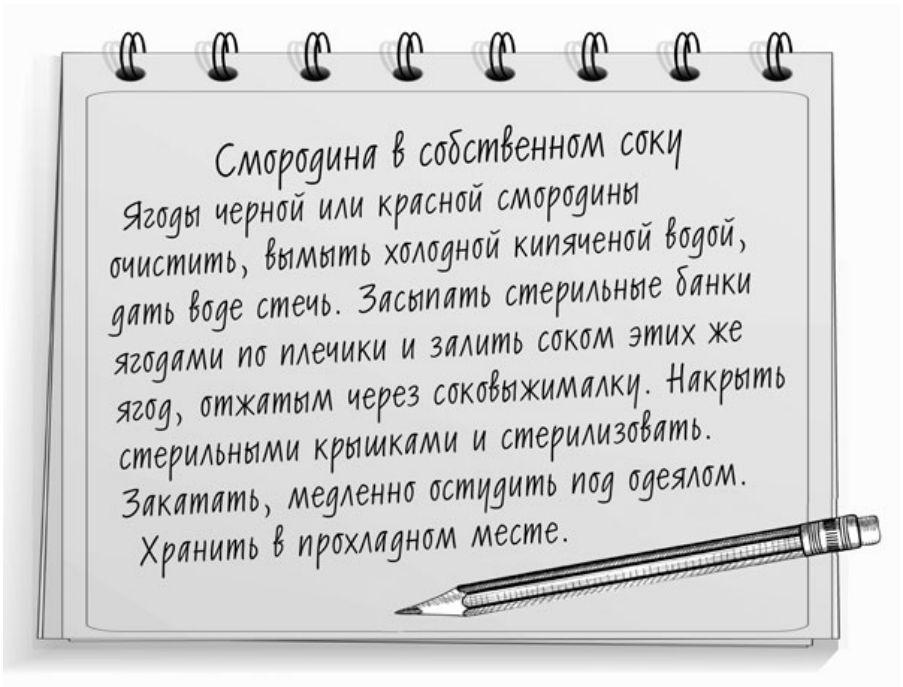
2. Чистые ягоды земляники протереть через сито или взбить в миксере либо блендером и залить ягоды черной смородины.

3. Поставить на сильный огонь и, помешивая, довести до кипения.

4. Прокипятить 5 мин. Снять с огня и сразу же разлить по стерильным банкам. Сверху положить кружок из пергамента, с двух сторон смоченный водкой или спиртом. Закатать.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы


Смородина в собственном соку
Ягоды черной или красной смородины очистить, вымыть холодной кипяченой водой, дать воде стечь. Засыпать стерильные банки ягодами по плечики и залить соком этих же ягод, отжатым через соковыжималку. Накрыть стерильными крышками и стерилизовать. Закатать, медленно остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Черная смородина в соке малины

1 кг ягод черной смородины, 300 г малинового сока.

1. Чистые ягоды черной смородины сложить в эмалированную посуду.
2. Малину протереть через сито или взбить миксером или блендером.
3. Соком малины залить черную смородину.
4. Поставить на сильный огонь, довести, помешивая, до кипения, кипятить 5 мин.
5. Сразу разлить по стерильным банкам и закатать. Остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Л. Ромашкиной

Вишня натуральная

Ягоды моют, дают стечь воде, плотно укладывают в стерильные банки, заливают кипящей водой, закатывают, переворачивают на крышки, медленно остужают под одеялом. Хранят в прохладном месте.

Крыжовник натуральный

Любое количество ягод (лучше использовать крупноплодные сорта). На 1 кг ягод прибавить 1/2 стакана воды.

1. Сложить ягоды в эмалированный таз и поставить на слабый огонь. Чтобы ягоды не подгорели и не растрескались, таз все время встряхивать.

2. Когда жидкость окрасится в розовый цвет, т. е. ягоды пустят сок, сразу же разложить по банкам и закатать.

Сок из облепихи без сахара

Сок облепихи можно приготовить без сахара. Его следует нагреть до 60 градусов и разлить по стерильным банкам. Сразу закатать. Хранить в прохладном месте.

Массу, оставшуюся после отжима сока, поместить в эмалированную посуду, подогреть до 96 градусов (до первого «пыха»), разложить в мелкую тару и стерилизовать. Зимой она пригодится для приготовления киселей и в начинку для пирогов.

Примечание. К соку можно добавить желе из земляники, протертой с сахаром. Получается очень вкусная смесь.

Малина в собственном соку

1. Бланшировать половину подготовленных ягод малины, дать стечь воде.

2. Сложить в эмалированную кастрюлю и нагреть на слабом огне, размешивая, чтобы ягоды не пригорели.

3. Вторую половину ягод окатить кипяченой водой, дать стечь воде, сложить в стерильные банки и залить горячими ягодами.

4. Закатать, не переворачивая, остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Вишни натуральные

1. Вишни промывают, дают стечь воде.

2. Стерильные банки обдают кипятком, кладут в них ягоды, ставят на сильный огонь в кастрюлю с горячей водой.

3. Заливают вишни крутым кипятком. Прикрывают стерильными крышками и стерилизуют. После стерилизации горячие банки закатывают крышками, переворачивают и медленно остужают под одеялом.

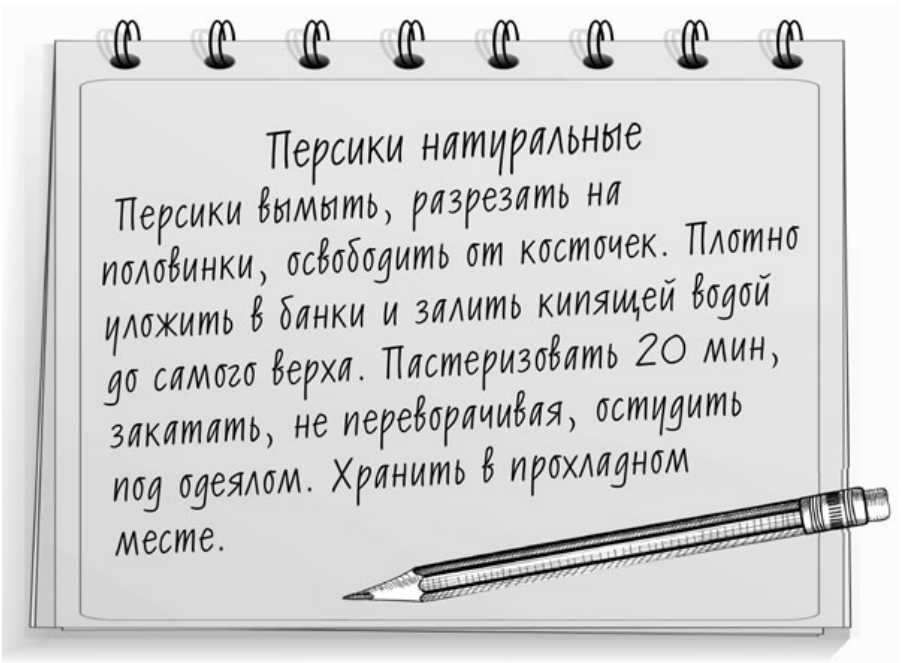
Хранить можно при комнатной температуре.

Вишня в собственном соку

Вымытые вишни очищают от косточек и плотно укладывают в банки, затем стерилизуют. Закатывают в горячем виде и медленно остужают под одеялом, не переворачивая банки. Хранить можно в прохладном месте или холодильнике.

Слива в собственном соку

Сливы моют, разрезают на половинки, вынимают косточки. Заполняют половинками слив банки до самого верха. Накрывают крышками и пастеризуют 20 мин. Закатывают в горячем виде и остужают под одеялом, не переворачивая. Хранят в холодильнике.


Персики натуральные
Персики вымыть, разрезать на половинки, освободить от косточек. Плотно уложить в банки и залить кипящей водой до самого верха. Пастеризовать 20 мин, закатать, не переворачивая, остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Абрикосы в собственном соку

На 1 кг абрикосов 0,5 ст. воды.

1. Ягоды вымыть, разрезать пополам и вынуть косточки.
2. Сложить в эмалированную кастрюлю, налить воду и нагреть на небольшом огне под крышкой, пока абрикосы не покроются соком (не забывайте время от времени помешивать ягоды, иначе они пригорят).
3. Разложить по стерильным банкам, прикрыть стерильными крышками, стерилизовать 10 мин. пол литровые или 15 мин литровые банки. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Абрикосы натуральные

1. Абрикосы вымыть, разрезать на половинки, косточки удалить.

2. Сложить в стерильные банки, залить кипящей водой и сразу закатать.

3. Перевернуть банки, медленно остудить под одеялом. Хранить в холодном месте.

Виноградный сок

Так как виноград содержит большое количество полисахаров и органических кислот, из него можно готовить сок, сидр и вина без добавления сахара. Кроме того, из него можно без сахара готовить мармелад, поскольку он содержит большое количество пектина, способствующего выводу шлаков из нашего организма.

1. Ягоды винограда размять в посуде (стеклянной или эмалированной, естественно, без повреждения эмали), накрыть и поставить на сутки в прохладное место.

2. Сок отжать, процедить, разлить по бутылкам и пастеризовать при 60 градусах.

3. Сразу же хорошо закупорить бутылки и остудить под одеялом. Хранить следует в холодильнике.

Сок из малины

Малина очень легко отдает сок, поэтому нагревания ягод не требуется, их достаточно размять и отжать сок. Дальше надо нагреть до 60 градусов и разлить в горячем виде по бутылкам.

Сразу хорошо закупорить и остудить под одеялом. Хранить можно при комнатной температуре.

Примечание. Сок из малины очень кислый, поэтому перед употреблением его надо смешивать с соками из сладких ягод или плодов либо подслащивать.

Лимонный сок

Лимоны ошпаривают кипятком, разрезают, вынимают косточки и отжимают сок.

Сок процеживают через двойную марлю, разливают по бутылкам, сверху наливают слой 1 см растительного масла, закупоривают бутылки.

Хранят в темном прохладном месте.

Сок земляничный без сахара

1. Отжать сок в обыкновенной соковыжималке или используя соковарку.

2. Простерилизовать. Разлить по бутылкам, хранить в прохладном месте.

Отжимки можно использовать как начинку для сладкого пирога, добавив по вкусу сахар.

Вишневый сок

Для приготовления сока чистые ягоды освобождают от косточек и слегка толкут деревянной толкушкой. Затем отжимают сок через соковыжималку, с помощью пресса или вручную. Разливают по стерильным бутылкам, нагревают до 60 градусов, закупоривают и медленно остужают под одеялом. Хранить можно в прохладном месте.

Для получения сока с мякотью, после того как вишни растолкли, их нагревают на небольшом огне до 60 градусов, в горячем виде протирают через сито и разливают по банкам, сразу же закатывают. Остужают под одеялом, не переворачивая.

Примечание. Сок из вишен очень кислый. Перед употреблением его следует смешивать со сладкими соками или добавлять сорбит (или сахар, кому он не противопоказан).

Арбузный мед

Арбуз – это самая крупная в мире ягода. Его мякоть содержит много легкоусвояемых полисахаров, витаминов, минералов, органических кислот, вопреки бытующему мнению, что ничего, кроме сахара и воды, в нем нет. Из арбуза можно готовить мед, патоку, варенье, вино, пастилу и цукаты, причем большую часть этих заготовок можно готовить без добавления сахара.

1. Для приготовления меда надо взять хорошо вызревший арбуз со сладкой мякотью. Вымыть, положить в чистый тазик, разрезать на доли и вынуть из них мякоть ложкой или лопаточкой. Выбрать семена, а мякоть протереть через сито или пропустить через мясорубку.

2. Процедить сок с мякоти через двойной слой марли, поставить на огонь и довести до кипения, снять пену.

3. Снова пропустить сок через мелкое сито или марлю, поставить на небольшой огонь и выварить излишки влаги, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела.

4. Когда объем уменьшится примерно в 5 раз, проверить готовность меда, для чего надо капнуть его на холодную тарелку. Если капля не растекается – мед готов.

5. После этого мед разливают по стерильным банкам и накрывают любыми крышками или пергаментом. Хранить можно при комнатной температуре.

Пастила из арбуза

Мякоть арбуза освобождают от семечек, разминают и уваривают при непрерывном помешивании, чтобы избежать пригорания массы, на небольшом огне. Когда объем уменьшится в 5 раз, в массу добавляют несколько капель на 1 л любой фруктовой эссенции и 2 взбитых яичных белка. Тщательно размешивают горячую массу и выкладывают на мокрую деревянную разделочную доску. После полного остывания пастилу режут на кусочки, обваливают в сахарной пудре (или песке) и укладывают в банки или коробки. Хранят при комнатной температуре.

Дынный мед

Нужны спелые дыни с нежной мякотью.

1. Вымыть дыни, уложить в таз, разрезать, освободить от семян, срезать корки.

2. Пропустить мякоть через мясорубку или измельчить с помощью блендера.

3. Отжать сок, процедить и уваривать на небольшом огне, снимая пену.

Готовность проверять, капая сок на холодную тарелку. Если капля не растекается, мед готов.

4. Разложить по стерильным банкам, накрыть любыми крышками (или пергаментом), хранить при комнатной температуре.

Дыня вяленая

Нужны плоды с плотной мякотью.

1. Плоды вымыть, срезать кожуру (слоем толщиной примерно 1,5 мм).

2. Разрезать дыню на дольки, удаляя семена и волокна, выскоблить стенки от размягченной мякоти.

3. Дольки нарезать на полоски толщиной примерно 2–3 см и длиной 5–7 см.

4. Раскладывают подготовленные полоски на смоченную водой плотную белую бумагу или ткань, высушивают в духовке на противне на очень небольшом огне при приоткрытой дверце. Дыня вялится около 12 часов при температуре около 60 градусов.

5. Досушивают ее на открытом воздухе в тени или в комнате.

Примечание. Вялить можно иначе. Сначала подвялить ее в тени на воздухе в жаркую солнечную погоду 1–2 дня, а уж потом досушить в духовке.

Хранят в стеклянных банках или коробках.

Актинидия вяленая – «кишмиш»

Зрелые плоды сушить в духовке в один слой при температуре 50–60 градусов.

Хранить в спрессованном виде небольшими порциями в целлофановых пакетиках в сухом месте.

Моченая брусника

Перебрать ягоды, сложить в бутыль и залить холодной кипяченой водой.

Хранить в прохладном месте, накрыв любой снимающейся крышкой.

Если разложить по банкам ягоды и залить их собственным соком, то банки следует закатать и хранить в холодильнике.

Брусника в собственном соку

Насыпать в стерильную банку бруснику тонким слоем и раздавить деревянным пестиком. Затем подсыпать сверху еще слой ягод и раздавить и так далее, пока банка не заполнится по самые плечики. Положить сверху кружок пергамента, смоченный с двух сторон водкой, и закатать. Хранить в прохладном месте.

Моченая клюква

1. Перебрать ягоды, сложить в стеклянную банку и залить холодной кипяченой водой.

2. Накрыть съемной крышкой и хранить в прохладном месте.

Если разложить по банкам и залить собственным соком, то банки следует закатать и хранить в холодильнике.

Черника в собственном соку (без сахара)

Любое количество ягод черники.

1. Растолочь третью часть ягод без сахара и поставить на небольшой огонь.

2. Нагреть, постоянно помешивая, до первого «пыха».

3. Всыпать постепенно остальные ягоды.

4. Снова нагреть, постоянно перемешивая, до первого «пыха».

5. Сразу же разложить в банки и закатать. Примечание. Таким же способом можно заготовить вишню, малину, бруснику и голубику.

Моченая морошка

1. Засыпать бутыль до верха чистыми ягодами.

2. Полностью залить кипяченой водой, завязать горлышко марлей и поставить в прохладное место.

Ягода сохраниться 4–5 месяцев.

Если вместо воды залить ягоды собственным соком, то их следует разложить по банкам и сразу закатать. После закатывания банки не переворачивать. Хранить в прохладном месте. Моченая морошка сохранится до нового урожая. Проверено, что при таком хранении все лекарственные свойства ягоды сохраняются, лишь немного уменьшится содержание витамина С.

Яблоки, моченные в суслео (старинный прибалтийский способ)

1/2 ведра яблок, 8–10 л воды, 1,5–2 ст. сахара, 100–150 г соли, 2 ст. ржаной муки (около 200 г) или 150 г сухого кваса, 2 ч. л. сухой горчицы, 10–20 листьев вишни, 10–12 листьев смородины, 3–5 веточек эстрагона.

Для мочения подходят достаточно твердые и кислые осенние и зимние сорта яблок (антоновка обыкновенная, Осеннее полосатое, Рижский голубок, Телесааре, Ладога и др.). Яблоки должны созреть, а после снятия с дерева их еще нужно выдержать 15–20 дней.

1. Отобрать целые, без повреждений яблоки одного размера.

2. Подготовить емкость. Самая подходящая посуда – деревянная бочка.

Дно бочки покрыть небольшим слоем соломы.

3. Яблоки уложить слоями, отделяя от стенок бочки соломой.

Между слоями положить специи – листья вишни, черной смородины, веточки эстрагона. Последний слой прикрыть соломой.

4. Бочку закупорить, вставив верхнее дно с отверстием.

Если используется не бочка, а другая емкость, то сверху кладут плотную хлопковую ткань, на нее – деревянный кружок и гнет.

5. Приготовить сусло: вскипятить в кастрюле воду, положить в нее сахар, соль и горчицу. Отдельно в небольшом количестве воды развести муку или квас. Заварить их, добавляя туда кипяток, и, помешивая, вылить в кастрюлю. Дать остыть, процедить через марлю. Сусло готово.

6. Через отверстие в дне бочки или на кружок вылить сусло так, чтобы бочка была полна, а кружок покрыт суслом.

7. Пять-семь дней выдержать емкость при комнатной температуре 20–23° С.

Если окружающий воздух прохладнее, то срок удлиняется – 10 дней (при 18–20) или две недели (15–18). Снять пену, долить рассол или воду так, чтобы содержимое было покрыто жидкостью.

Хранить в подвале при температуре не выше 6° С. Правда, до хранения чаще дело не доходит – уж очень вкусные моченые яблоки получаются!

Компот из яблок

1. У плодов удалить семенные камеры, нарезать дольками, бланшировать в горячей (90° С) воде. Время бланшировки зависит от размера долек и сорта яблок и составляет 1–2 минуты для сортов с рыхлой мякотью и 12–15 минут для жестких плодов.

2. Быстро перенести на дуршлаг и охладить в кипяченой воде до комнатной температуры и уложить в банки.

3. Залить банки с дольками горячей (но некипящей водой!), простерилизовать и закатать.

Яблоки моченые

2 ведра яблок, 1 ведро воды, 0,5 стакана соли.

1. Яблоки с твердой мякотью сложить в пяти– или трехлитровые банки, переслаивая смородинными, вишневыми листьями и пряными травами (любисток, эстрагон, мелисса лимонная и другие).

2. В воду добавить соль и три раза рассол довести до кипения. Остудить, закатать.

Джем и повидло

Повидло можно варить из любых ягод или отходов при любых заготовках из яблок и груш. Главное условие – разварить в небольшом количестве воды исходное сырье. Затем массу протереть сквозь сито, добавить нужное количество сахара. Варить на небольшом огне до загустения, интенсивно размешивая, чтобы повидло не пригорело.

Джемы отличаются от повидло тем, что предварительно масса сквозь сито не протирается.

Джем из аронии (черноплодной рябины) и японской айвы

1 кг аронии, 1,3 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Налить в таз воду, высыпать туда аронию и варить до полного разваривания. В конце варки добавить сахар и варить еще 5-10 минут.
2. Прибавить кусочки айвы и варить еще около получаса, пока дольки айвы не станут прозрачными.
3. Загустевшую массу поместить в стерильные банки и закрыть пергаментом.

Джем из черноплодной рябины и яблок

1 кг черноплодной рябины, 400 г яблок, 1,2 кг сахара, 1–1,5 ст. воды.

1. Плоды рябины размять деревянным пестиком.

2. Яблоки разрезать на дольки, удалить семенное гнездо, бланшировать.

3. К смеси плодов добавить сахар, воду и нагревать на малом огне до растворения сахара.

4. Нагрев усилить и варить до тех пор, пока масса станет однородной.

Расфасовать по стерильным банкам.

Яблочный джем особого вкуса

Яблоки 1 кг сахар 700 г, вино любое – 1–2 ст. л.

1. Яблоки разрезать на 4 части, очистить от сердцевины.
2. Засыпать сахаром, сверху побрызгать вином, оставить на сутки, время от времени встряхивая.
3. Варить до тех пор, пока яблоки полностью не разварятся, постоянно помешивая, чтобы джем не подгорел.
4. Разложить по банкам, закрыть пергаментом. Хранить в прохладном месте.

Рецепт М. Туркиной

Яблочное пюре

На 4 кг яблок 1 кг сахара.

1. Яблоки вымыть, нарезать на половинки, освободить от семенной коробочки.
2. Засыпать сахаром и оставить на ночь.
3. Утром прокипятить 15 минут, размешивая.
4. Дать остыть и разложить по банкам. Закатать. Хранить в прохладном месте.

Рецепт С. Чернышевой

Варенья-«пятиминутки»

Существует быстрый способ варки варенья – «пятиминутка». Он заключается в следующем: приготовляется сироп из 1 кг сахара, растворенного в одном стакане воды. Если ягоды для варенья мелкие или сухие, количество воды можно увеличить до полутора стаканов. Сироп нагреть до кипения и вложить в него 1 кг ягод сразу, не убавляя огня. После вторичного закипания смеси подержать ее на огне пять минут при непрерывном помешивании. Снять с огня, выложить в стерильные банки и закатать.

Есть и другой способ приготовления такого варенья. В этом случае вымытые ягоды пересыпают сахарным песком и оставляют стоять на несколько часов для появления сока. Затем ставят варенье на небольшой огонь и размешивают, чтобы сахар не пригорел, доводят до кипения, но не кипятят, а сразу же снимают варенье с огня и дают ему полностью остыть. Затем снова доводят до кипения и снимают с огня. После полного остывания варенье в третий раз доводят до кипения на сильном огне дают ему прокипеть пять минут, снимая пену, затем убирают с огня, в горячем виде раскладывают по банкам и закрывают крышками. Такое варенье сохраняет аромат, цвет и вкус ягод, из которых оно сварено, кроме того, при такой варке меньше разрушаются витамины. Варенья-«пятиминутки» приходится хранить в прохладном месте. Свежепротертые ягоды с сахаром – в холодильнике, а обычное варенье можно хранить при комнатной температуре.

Приготовление настоящего варенья – более сложный, длительный и творческий процесс. Технология варки за многие годы не претерпела сильных изменений.

Его варят с первого раза на среднем огне, помешивая и снимая пену, до полной готовности, которая наступает при изменении цвета варенья на более темный.

Если ягоды прозрачны, наполнены сиропом, а сироп густой и подернут тонкой пленочкой (т. е. чуть-чуть как будто замерз), то варенье готово и сварено правильно.

Есть парочка тонкостей:

1) в банку на хранение варенье следует складывать только холодным, т. к. иначе ягоды всплывут наверх,

2) если вы заполняете посуду горячим вареньем, то не накрывайте его крышкой, пока оно не остынет, потому что пар, остывая, капает на варенье, что бывает причиной плесени и скорой порчи.

Что нужно делать, если варенье засахарилось или начинает киснуть?

В первом случае варенье переварено. В банку с таким вареньем влить ложку холодной воды и поставить банку в кастрюлю с холодной водой такого объема, чтобы уровень воды и варенья в банке мало отличались. Нагреть воду в кастрюле почти до кипения, прекратить нагрев и дать воде остыть, не вынимая банки. Варенье растает и больше не засахарится. Закисающее варенье, как уже говорилось, переваривают, нагревая, подсыпая сверху сахарный песок, перемешивая и снимая накипь.

Необходимое количество воды и сахара при варке варенья из разных ягод

Ягоды и фрукты	Кол-во кг	Сахар кг	Вода ст.
Земляника	1	1	без воды
Малина	1	1	1/4
Черная смородина	1	1	1
Красная смородина	1	1	0,5
Крыжовник	1	1	1
Вишня	1	0,5	0,5
Слива	1	0,5	0,5
Яблоки	1	1,5	1

Таблица перевода объема продуктов в их вес

	Вес в граммах		
Продукт	**Граненый** стакан	**Столовая** ложка	**Чайная** ложка
Вишня свежая	270	50	17
Вода	200	18	5
Желатин	-	15	5
Изюм	155	25	7
Лимонная кислота	-	25	8
Клубника свежая	120	25	-
Корица молотая	-	20	8
Малина свежая	200	20	5
Молоко цельное	204	18	5
Мука картофельная	150	30	10
Перец молотый	-	-	5
Сахар пиленый	140	-	-
Сахарный песок	195	15	10
Сахарная пудра	140	20	8
Сливки	200	15	5
Сметана	210	20	9
Сода питьевая	-	28	12
Соль	185	20	10
Томат-паста	-	30	12
Томат-пюре	185	25	8
Уксус	-	15	

Варенье из черной смородины

Его следует варить только как «пятиминутку», иначе ягоды сморщатся и станут жесткими.

На 1 кг ягод 1 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Ягоды перебрать, засыпать сахаром и залить водой, дать постоять ночь.

2. Утром поставить на небольшой огонь и, размешивая, растворить сахар. Дать постоять еще 2–3 часа.

3. Поставить на небольшой огонь, размешивая, нагреть примерно до 60 градусов, ни в коем случае не доводя до кипения. Дать полностью остыть.

4. Поставить на огонь и довести до кипения. Не кипятить! Снять с огня и полностью остудить.

5. Поставить на сильный огонь, довести до кипения и прокипятить не более 5 минут.

6. Снять с огня, снять пену, в горячем виде разложить по банкам. Прикрыть чистой бумагой до полного остывания. После этого закупорить. Хранить в прохладном месте.

Примечание. Если банки закатать крышками в горячем виде сразу, то они изнутри отпотеют, что приведет к закисанию варенья.

Можно остудить варенье прямо в тазу, а затем разложить по банкам.

Рекомендации Г. Кизимы

Варенье из черной смородины по-фински

3 ст. воды, 7 ст. ягод черной смородины, 10 ст. сахара.

1. Ягоды залить водой, поставить на сильный огонь, довести до кипения, сразу убавить огонь и прокипятить 5 мин.

2. Снять с огня и, не снимая пены, добавить сахар, тщательно его размешать до полного растворения.

3. Когда полностью варенье остынет, разложить по банкам и закупорить.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Т. Патрикеевой

Варенье из малины

На 1 кг ягод 1 кг сахара, 0,25 ст. воды.

1. Ягоды малины залить подсоленной водой (1 ст. ложка соли на 1 л воды). Когда всплывут личинки малинной мухи, слить их вместе с водой и промыть ягоды чистой водой. В этом случае вода в малину не добавляется. Если личинок в ягодах нет, то тщательно их перебрать и залить чистой водой из расчета 0,25 ст. на 1 кг ягод.

2. Засыпать сахаром и дать постоять, пока не образуется сок.

3. Поставить на огонь, тщательно размешать, чтобы сахар не пригорел, снять с огня и остудить.

4. Доварить до готовности. Остудить и разложить по банкам. Закупорить.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из абрикосов

1 кг незрелых абрикосов, 1,5 кг сахарного песка.

1. Разрезать абрикосы на половинки, косточки вынуть.

2. Пересыпать сахаром, дать настояться, пока не появится сок.

3. Добавить четверть стакана воды на каждый килограмм сахара.

4. Поставить на средний огонь и сварить до готовности, остудить, разложить по банкам.

Королевские абрикосы

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара.

1. Недозрелые абрикосы чуть надрезать по шву и вынуть косточки.

2. Косточки раздробить, ядра вынуть, залить кипящей водой.

3. Снять шкурку и вставить каждое ядро обратно в абрикос.

4. Отдельно сварить сироп, добавляя по четверти стакана воды на каждый кг сахара.

5. Залить кипящим сиропом абрикосы, дать остыть.

6. Сироп слить, довести до кипения и снова залить абрикосы, дать остыть.

7. Довести до кипения на среднем огне и доварить до готовности, снимая пену.

8. Остудить и разложить по банкам.

Рецепт Г. А. Кизимы

Варенье из шиповника

1 кг очищенных плодов, 1–1,2 кг сахара, 2 ст. воды.

1. Плоды очистить от волосков и семян, бланшировать 2 минуты.
2. Приготовить сироп на воде, в которой бланшировали плоды.
3. Ягоды поместить в горячий сироп и оставить в нем на 3–4 часа.
4. Вновь довести до кипения и кипятить 5 минут.

Грушевые дольки

1 кг груш, 1 кг сахара.

1. Крепкие груши очистить от кожуры и настрогать дольками.

2. Сердцевины залить небольшим количеством воды и проварить.

3. Процедить, добавить сахар и сварить сироп.

4. Залить кипящим сиропом дольки и дать остыть.

5. Довести до кипения, добавить лимонную кислоту (четверть чайной ложки на каждый литр воды) и варить на большом огне, чтобы уварить сироп.

Как только дольки груш станут прозрачными, варенье снять с огня, остудить, разложить по банкам.

Рецепт Г. А. Кизимы

Варенье из крыжовника

1 кг ягод, 1 кг сахара, 1 ст. воды, 1/4 ч. л. ванилина.

1. Ягоды очистить от чашелистников, наколоть и поставить в холодное место на 4–6 часов.

2. Сварить сироп, опустить в горячий сироп холодные ягоды и встряхнуть, чтобы они погрузились одновременно.

3. Снять с огня и полностью охладить.

4. Холодный сироп слить, поставить на огонь и вновь довести до кипения.

5. Вновь погрузить ягоды в сироп, довести до кипения и полностью охладить.

6. Осторожно вынуть ягоды по одной, сироп вновь нагреть, погрузить в него ягоды, довести до кипения и варить 30–35 минут.

7. В готовое варенье добавить ванилин или ванильный сахар.

Разложить в холодном виде по банкам. Хранить в прохладном месте.

Земляничное варенье «ягодка к ягодке»

1 кг ягод земляники, 1 кг сахарного песка.

1. Ягоды послойно пересыпать сахарным песком и поставить на ночь в холодильник или холодное помещение.
2. Утром образовавшийся сироп слить в кастрюлю, нагреть до кипения и в кипящий сироп положить ягоды поштучно, стараясь, чтобы кипение не прекращалось.
3. Варить еще 15–20 минут на слабом огне.
4. В конце варки добавить 1 грамм лимонной кислоты.

Имеется в виду варенье из крупноплодной садовой земляники (виктории), обычно называемой садоводами клубникой. Это касается и остальных рецептов из земляники.

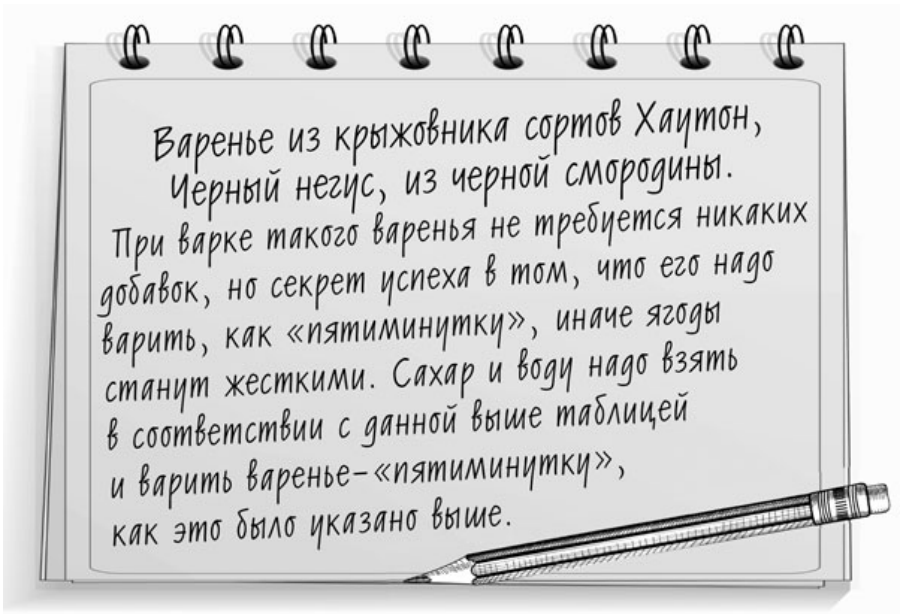
Рецепт Е. Шевчук

Варенье из жимолости

800 г сахарного песка, 800 г ягод жимолости.

1. Ягоды засыпать сахарным песком и выдержать 6–8 часов.

2. Медленно нагреть, довести до кипения и снять с огня. Процедуру повторить еще два-три раза.


Варенье из крыжовника сортов Хаутон,
Черный негус, из черной смородины.
При варке такого варенья не требуется никаких
добавок, но секрет успеха в том, что его надо
варить, как «пятиминутку», иначе ягоды
станут жесткими. Сахар и воду надо взять
в соответствии с данной выше таблицей
и варить варенье-«пятиминутку»,
как это было указано выше.

Царское варенье из крыжовника

1 кг недозрелых ягод крупного крыжовника, 1,5 кг сахарного песка, 100 вишневых листьев.

1. Очистить ягоды от плодоножек и чашелистников.
2. Засыпать листьями вишни.
3. Залить кипящей водой и дать настояться 6–8 часов.
4. Листья выбросить, воду слить, ягоды засыпать сахарным песком и дать настояться 6-12 часов.
5. Довести до кипения на среднем огне, размешивая сахар, особенно со дна таза, иначе варенье пригорит, сразу снять с огня и дать остыть.
6. Затем доварить варенье до готовности, помешивая и снимая пену.
7. Остудить и разложить по банкам.

Это варенье варят только из совершенно зеленого крыжовника, когда в нем еще только-только начали образовываться семена. Лучше использовать крупноплодные сорта.

Рецепт Г. Кизимы

Варенье из ирги, с лимоном

1 кг ягод, 0,8 кг сахара, 1 лимон, 1/4 ч. л. ванильного сахара.

1. Ягоды ирги засыпать сахаром и оставить на 5–6 часов.
2. Лимон, не очищая, обварить кипятком и натереть на мелкой терке или измельчить в кухонном комбайне, убирая зерна.
3. Протертую массу смешать, добавить к ягодам ирги, пересыпанным сахаром и давшим сок. Перемешать.
4. Нагреть на слабом огне до закипания и подержать 5 минут.
5. Добавить ванилин, перемешать.
6. Разложить в стерильные банки и закатать.

Варенье из редьки

100 г черной редьки, 50 г меда, 20 г сахарного песка, 30 орехов сладкого миндаля, немного имбиря и пищевой соды.

1. Помыть, очистить и еще раз помыть черную редьку. Натереть ее на крупной терке.

2. Сложить ее в кастрюльку и поварить в воде с содой.

3. Откинуть редьку на сито, окатить холодной кипяченой водой и слегка отжать

4. Сварить из меда и сахара густой сироп: мед осторожно нагреть, чтобы стал жидким, а затем понемногу добавлять в него сахар, перемешивая, до полного его растворения.

5. Очистить и растереть в ступке миндаль. Растолочь имбирь. Часть имбиря оставить, чтобы посыпать готовое варенье.

6. Довести сироп до кипения, ввести в него редьку, миндаль, имбирь и, помешивая, подержать на слабом огне 10 минут.

Готовое варенье переложить в стеклянную вазочку и посыпать сверху имбирем. Рецепт М. Туркиной

Варенье из вишен

1 кг плодов, очищенных от косточек, 1,5 кг сахара, 1/2 ст. воды.

1. Плоды очистить от косточек. Косточки замочить в воде.
2. Приготовить сироп на этой воде, довести его кипения.
3. Опустить ягоды в сироп и прервать варку на 10–15 минут. Таз накрыть полотенцем, а сверху – фанерой (вишня хорошо пропитается сиропом).
4. Возобновить нагревание, довести жидкость до кипения и варить 5 минут.
5. Снять с огня и быстро разложить в стерильные банки.

Примечание. Этот рецепт подходит для варки варенья из малины, черной и красной смородины, черноплодной рябины. Соотношение ягод и сахара для малины 1:1. В остальных случаях 1:1,2. При варке черноплодной рябины время отстоя увеличить до 8 часов.

Варенье из тыквы или кабачков

1 кг тыквы или кабачков, 1 кг сахара, 1 лимон.

1. Очистить и нарезать кубиками тыкву или кабачок.

2. Ошпарить кипятком лимон, разрезать, обязательно вынуть зерна, иначе варенье будет горчить. Пропустить лимон вместе с кожурой через мясорубку и смешать с тыквой и сахаром.

3. Дать настояться 3 часа.

4. Поставить на средний огонь и сразу доварить до готовности (кубики станут прозрачными).

5. Разложить горячее варенье по банкам и закрыть. Хранить при комнатной температуре.

Варенье из огурцов

1 кг небольших огурчиков (3 5 см), 1 кг сахара, 1 лимон, чуть-чуть ванили.

1. Пробланшировать огурчики.
2. Залить густым сиропом (1 ст. воды на 1 кг сахара).
3. Добавить сок выжатого лимона, мелко нарезанную лимонную цедру ваниль.
4. Довести до кипения, снять с огня, дать немного остыть и снова довести до кипения, доварить на очень маленьком огне.

Варенье из физалиса или зеленых тпоматпов

1 кг томатов или физалиса, 1,2 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Опустить плоды в горячую воду и проварить 12 минут.
2. Воду слить, плоды охладить.
3. Залить холодным сахарным сиропом и дать настоятся сутки.
4. На другой день сироп слить, проварить и горячим сиропом залить плоды.
5. Через сутки процедуру повторить и доварить варенье до готовности на очень маленьком огне.

Простейшая яблочная заготовка

4 кг яблок, 7 ст. сахарного песка.

Натереть яблоки на крупной терке, пересыпать песком, довести до кипения, сразу же разложить по банкам и закатать.

Хранить в холодном месте.

Варенье из яблок дольками

1 кг яблок, очищенных от сердцевины, 1,5 кг сахара, 2 ст. воды.

1. Плоды очистить от сердцевины и нарезать дольками одинаковой ширины.
2. Засыпать дольки сахаром и оставить на 12 часов.
3. Часть образовавшегося сиропа слить, добавить воды и нагреть до кипения.
4. Опустить в сироп одновременно все дольки яблок с остатками сиропа, встряхнуть.
5. Варить на сильном огне, чтобы выпарилась лишняя вода 10–12 минут (до тех пор, пока дольки не станут прозрачными).

Примечание. Особенно вкусным варенье получается из яблок сорта Коричное полосатое. Если используются яблоки других сортов, то, чтобы дольки не разваривались, их надо предварительно замочить на один час в растворе питьевой соды (1 ст.л. на 1 л воды). Раствор слить, дольки промыть водой, а затем варить, как было сказано выше.

Для лучшего аромата можно при варке долек добавить ваниль, либо корицу или анис (сорт Коричное полосатое ароматических добавок не требует).

Яблоки для пирога или десерта

1 кг яблок, 1 кг сахара.

1. Очистить яблоки от кожуры и сердцевины, нарезать на дольки.

2. Проварить кожуру и сердцевины яблок в небольшом количестве воды. Отвар слить в кастрюлю через дуршлаг и добавить сахар.

3. Сварить сироп и опускать в кипящий сироп небольшие порции долек на 2–3 минуты в дуршлаге.

4. Каждую прокипевшую порцию долек вынуть, дать стечь сиропу обратно в кастрюлю, дольки уложить в банку. Затем проварить и уложить следующую порцию, пока банка не заполнится на три четверти.

5. Залить дольки кипящим сиропом по плечики банок. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Использовать по мере надобности для пирогов или подавать к столу в качестве десерта, залив порции сметаной.

Примечание. Не следует делать заготовку в больших банках, поскольку содержимое открытых банок надо использовать в течение нескольких дней.

Рецепт Н. Филипповой

Яблоки без отходов

1. Заготовить из яблок дольки.

2. Оставшиеся кожуру и сердцевину снова залить небольшим количеством воды и варить, помешивая, пока все не разварится в сплошную массу.

3. Протереть массу через сито или дуршлаг, добавить сахар по вкусу и, постоянно интенсивно размешивая, чтобы не пригорела масса, доварить до полной готовности.

4. Разложить полученное пюре по банкам в горячем виде и закрыть. Хранить в прохладном месте.

5. Остатки от протертой массы снова залить водой (1:5), прокипятить, процедить, добавить по вкусу сахар, еще раз прокипятить и использовать как напиток или сделать на его основе квас.

Черноплодная рябина в соке красной смородины

1 кг рябины, 2,5 ст. сока красной смородины, 1,5 кг сахарного песка.

1. Ягоды бланшировать 3–5 минут.
2. Разогреть сок смородины, растворить в нем сахар.
3. Засыпать подготовленные ягоды рябины, довести до кипения и варить около 30 минут.

На худой конец сок красной смородины можно заменить лимонной кислотой (2 г кислоты на 1 кг ягод).

Улучшает вкус варенья добавление яблок кислых сортов (оптимальное соотношение яблок и рябины по весу 1:5).

Варенье из черноплодной рябины с вишневыми листьями

1 кг ягод, 1 кг сахара, 25–30 вишневых листьев, 1 ст. воды.

1. Засыпать вперемежку ягоды с сахаром и оставить постоять сутки, встряхивая время от времени.

2. Добавить воду, поставить на огонь и варить 20 минут, помешивая.

3. Опустить вишневые листья и варить еще примерно 15 минут.

4. Остудить, листья вынуть, варенье разложить по банкам, закрыть.

Хранить при комнатной температуре. Чтобы листья было удобно вынимать, их перед варкой надо нанизать на белую нить и связать.

Варенье из актинидии

На 1 кг ягод актинидии 1 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Приготовить сироп из сахара с водой, довести до кипения, размешивая, чтобы не пригорел сахар.
2. Промыть ягоды актинидии, обсушить на полотенце и опустить в горячий сироп. Снять с огня и оставить на 6 часов.
3. Поставить на сильный огонь, довести до кипения, огонь уменьшить и доварить до готовности, снимая пену.

Варенье из терна или алычи

1 кг терна, 1,2 кг сахарного песка, 2 ст. воды.

1. Плоды спелого терна, не накалывая и не вынимая косточек, бланшировать в кипящей воде 2–3 минуты и сразу охладить.

2. Приготовить сироп, в кипящий сироп опустить бланшированные плоды, довести снова до кипения, сразу снять и дать остыть.

3. Через 3–4 часа вновь нагреть до кипения. Повторить процедуру еще 2–3 раза.

4. На слабом огне довести варенье до готовности. Сироп останется красивого темно-красного цвета, а плоды сохранятся целыми. Варенье имеет необычный очень приятный вкус.

Красная рябина в яблочном сиропе

1 кг яблок, 1,5 кг сахара, 1/2 л воды, 1 кг красной рябины.

1. Яблоки очистить от сердцевины, порезать на дольки одинаковой ширины, засыпать на сутки сахарным песком.
2. Часть выделившегося сиропа отлить, а в оставшемся сиропе сварить яблочное варенье.
3. Рябину, лишенную горечи, залить сладким яблочным сиропом, оставить на ночь.
4. Утром нагреть массу до кипения, кипятить 5 минут, разлить в стерильные банки и закатать.

Рябиновое варенье

1 кг ягод красной рябины, 1,2 кг сахара.

1. Красную рябину залить кипящей водой.
2. Прокипятить 5 минут, воду слить.
3. Поставить рябину под холодную проточную воду на сутки, чтобы удалить дубильные вещества.
4. Воду слить, ягоды засыпать сахаром и дать постоять еще сутки.
5. Довести до кипения и снять с огня, дать остыть.
6. Довести до кипения и доварить на медленном огне.

В правильно сваренном варенье ягоды полные и мягкие, в неправильно сваренном ягоды сморщенные и жесткие.

Рябиновое варенье подается в качестве гарнира к мясным, рыбным блюдам и отварному картофелю, небольшая горчинка придает пикантность этим блюдам.

Варенье из айвы

1 кг айвы, 1 кг сахара, 3 ст. воды, сок 0,5 лимона, немного ванили.

1. Натереть айву не крупной терке.
2. Завязать в марлю и варить до мягкости в трех стаканах воды.
3. Вынуть и дать стечь воде.
4. Из отвара сварить сахарный сироп, когда закипит – снять пену.
5. Когда сироп загустеет, выложить в него из марли айву, добавить лимонный сок и ваниль, доварить до готовности.
6. Разложить горячую массу по банкам. Натертую или нарезанную айву нельзя оставлять на воздухе – она темнеет.

Примечание. Это варенье можно немного упростить. Айву нарезать дольками и сразу же залить небольшим количеством воды, туда же добавить сердцевину и все проварить. Затем сердцевину удалить, а в отвар добавить сахар и сварить до готовности, добавив сок лимона.

Варенье из японской айвы

1 кг плодов японской айвы, 1,2 кг сахара, 1 ст. воды.

1. Нарезанные дольками плоды айвы бланшировать 8–10 минут.

2. Приготовить сироп, растворив в воде 1 кг сахара. Перенести дольки в таз и залить кипящим сиропом. Оставить на 2–3 часа.

3. Три раза доводить сироп до кипения, кипятить 10 минут и оставлять на 2–3 часа.

4. При последней варке в сироп добавить последние 200 г сахара, довести до кипения и перелить в стерильные банки и закрыть пергаментом.

Мед из тыквы

1 кг очищенной тыквы, 200 г сахара, корица, гвоздика, мята по вкусу.

1. Тыкву нарезать небольшими кусочками и засыпать сахаром, перемешать, дать постоять ночь.

2. К утру выделится много сока, варить на медленном огне, постоянно отчерпывая сок в другую посуду. В конце варки добавить корицу, гвоздику или несколько веточек мяты.

3. Готовый мед, имеющий консистенцию сметаны, переложить в стерильные банки и хранить в прохладном месте.

Отделенный при варке тыквенный сок перелить в стерильные бутылки и закатать или закрыть сосками.

Он хорошо сочетается с другими овощными и фрукто во-ягодными соками, особенно с абрикосовым и яблочным.

Мед из одуванчиков

Корзинки одуванчиков 200 штук, 2 лимона, сахара 0,5 кг, воды 0,75 л.

1. Собрать корзинки одуванчиков днем, в солнечную погоду, в середине дня (12–15 часов), оставить в тени на подстилке на 1 час.

2. Сложить в эмалированный таз, залить водой, нагреть до кипения.

3. Разрезать лимоны на кубики, вынуть зерна, добавить в жидкость, проварить 15–20 минут.

4. Добавить сахар и варить сироп на несильном огне до консистенции меда.

Полученный мед желтого цвета хранить в холодильнике.

Можно сварить мед и без добавления лимонов. В этом случае он имеет коричневый цвет.

Варенье из алоэ

1 л сока алоэ, 1 кг сахара.

1. Срезать листья алоэ, три дня выдержать в холодильнике, промыть.
2. Промолоть через мясорубку, отжать сок.
3. Размешать сок с сахаром и оставить на ночь.
4. Довести до кипения, снять с огня и оставить на ночь.
5. Еще раз довести до кипения, снять с огня и оставить на ночь.
6. Последний раз довести до кипения, снять с огня и разложить в горячем виде по банкам.

Примечание. Это варенье имеет лечебный эффект при различного рода недомоганиях, слабости после болезней или хронической усталости.

Рецепт В. Сасаевой

Варенье из ревеня с апельсинами

1 кг черешков ревеня, 1,5 кг сахара, 1 апельсин.

1. Мелко нарезать ревень.
2. Ошпарить кипятком апельсин, разрезать, вынуть зерна.
3. Провернуть апельсин в мясорубке вместе с кожурой.
4. Смешать с ревенем и сахаром, дать настояться 12 часов.
5. Сварить, помешивая, до готовности. Разложить по банкам в горячем виде.

Хранить при комнатной температуре.

Варенье из арбузных корок

1 кг подготовленных арбузных корок, 1,2 кг сахара, 2 ст. воды, 1/2 ч. л. лимонной кислоты.

1. Срезать с корки зеленую кожуру, а белую часть нарезать на кубики 2 см толщиной.

2. Бланшировать их в кипятке 2–5 минут, вынуть, остудить, засыпать частью сахара на 2–3 часа.

1. Сварить сироп из оставшегося сахара и двух стаканов воды и залить им кубики на 8 часов.

2. Сироп слить, довести до кипения и вновь залить кубики.

3. Повторить процедуру, а после этого варить на слабом огне до тех пор, пока капля сиропа перестанет растекаться по поверхности.

4. За 5 минут до конца варки добавить лимонную кислоту.

5. Разложить по банкам, накрыть крышками. Хранить при комнатной температуре.

Варенье из апельсиновых корок

Апельсинные корки 0,5 кг, сахар 750 г.

1. Корки нарезать дольками, опустить в холодную воду и вымачивать 2–3 дня, меняя воду.
2. Прокипятить 10 минут, воду слить, залить свежей водой (небольшим количеством) и прокипятить еще 10 минут.
3. Всыпать сахар и доварить до готовности, постоянно помешивая. Не надо варить слишком долго – дольки станут жесткими.

Рецепт Е. Г. Солодовниковой

Варенье из брусники с яблоками

2 кг брусники, 1 кг яблок, 1,5 кг сахарного песка, 1 ст. воды.

1. Перебранные ягоды обдать кипятком, откинуть на дуршлаг.
2. Приготовить сироп, прибавляя в воду сахар небольшими порциями. Положить в него 2–3 гвоздики, 1–2 кусочка корицы и несколько апельсиновых корочек.
3. Добавить бруснику в сироп и варить 20–30 минут, пока не потемнеет.
4. Яблоки очистить от семенников и нарезать дольками.
5. Быстро всыпать их в кипящий сироп.
6. Когда вновь закипит, подержать на огне 5 минут и в горячем виде разложить в стерильные банки.

Примечание. Вместо яблок (или вместе с яблоками) можно добавлять в брусничное варенье морковь.

Варенье из настурции

Цветки и бутоны настурции, воду и сахар брать в пропорции 1:1:1 по объему, 1 ч. л. лимонной кислоты на каждый литр воды.

1. Цветки и бутоны собрать, плотно уложить в эмалированную кастрюлю, залить таким же количеством воды, поставить на огонь.

2. Как только масса закипит, добавить 1 ч. л. лимонной кислоты и, размешивая, добавлять небольшими порциями сахар.

3. Кипятить варенье 5 мин., разлить по банкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок.

Очень пикантное варенье!

Рецепт Л.Бобровской

Варенье из морошки

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 1 и 1/4 ст. воды.

1. Сварить сироп.
2. Опустить в него ягоды
3. Сварить до готовности на среднем огне.
4. Горячим сиропом залить ягоды, снова оставить на 4–5 часов.
5. Довести до кипения и прокипятить 5–6 минут.
6. Разлить в стерильные банки.

Цукаты, изюм, мармелад, пастила

Для приготовления мармелада и пастилы используют хорошо уваренную массу проваренных и протертых яблок с добавлением ягод. Пастила отличается от мармелада тем, что ее еще дополнительно подвяливают. Цукаты же уваривают еще более сильно, чем мармелад.

Цукаты из тыквы

1 кг тыквы очистить, разрезать на кубики 11 см, залить содовой водой (1 г соды на 1 л воды). Через 10–15 минут слить, промыть водой, добавить 1 кг сахара и 800 г воды. Варить на сильном огне. В конце добавить 1 ч. л. лимонной кислоты. Подсушить, обвалять в сахарной пудре, сложить в коробки, хранить в сухом месте.

Цукаты из арбузных корок

Очистить от твердой кожуры, белую подкорковую часть нарезать кубиками 11 см, сразу опустить в кипяток, варить 10 мин., откинуть на дуршлаг. Опустить горячие кусочки в кипящий сахарный сироп (1 кг арбузных кубиков на 1 л воды и 1,2 кг сахара). Довести до кипения на сильном огне, сироп слить в кастрюлю, кубики остудить и снова опустить в сироп, довести до кипения на сильном огне и снова повторять эту процедуру, пока дольки не станут прозрачными.

Добавить 1 ч. л. лимонной кислоты, немного ванилина, прокипятить, вынуть шумовкой, подсушить, обвалять в сахарном песке, сложить в коробки, хранить в сухом месте.

Цукаты и сироп из японской айвы

1 кг плодов айвы японской, 1 кг сахара.

1. Плоды нарезать как можно тоньше и перемешать с сахаром.

2. Выдержать эту массу, временами перемешивая, двое суток, пока весь сахар не растворится. Проварить до прозрачности долек.

3. Сироп слить или процедить через сито (стекает долго – не менее 12 часов).

4. Сироп пастеризовать и хранить в холодильнике. Его добавляют вместо кислоты для ароматизации тортов, печений или салатов.

5. К оставшимся долькам айвы присыпают сахарной пудры, чтобы не слиплись, и высушивают в слабо нагретой духовке.

Получаются очень вкусные и ароматные цукаты.

Можно использовать оставшиеся от приготовления сиропа плоды айвы, добавив к другим ягодам, например аронии, и сварить варенье или джем.

Изюм из черноплодной рябины

1,5 кг ягод, 2 ст. воды, 1 ст. сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.

1. Сварить сироп и залить ягоды.
2. Варить на медленном огне, снимая пену.
3. Процедить через дуршлаг, чтобы не оставалось сиропа.
4. На доску настелить чистую бумагу и разложить ягоды в один слой, вялить в течение 3–4 суток в сухом и теплом месте.
5. Сложить ягоды в банку и держать на кухонной полке для хранения.
6. Из остатков сиропа сделать еще одну порцию изюма или добавить водку – получится ликер.

Если ягоды не досушить – они заплесневеют, а если пересушить – они станут невкусными.

Рецепт Г. Нагаевой

Примечание. Для детей гораздо полезнее цукаты из овощей и фруктов, нежели конфеты.

Изюм из ирги

1 кг ягод ирги, 0,5 ст. сахара.

1. Ягоды обдать кипятком, выложить на противень, пересыпая сахаром.

2. Поместить в духовку, нагретую до 100 градусов, выдержать в духовке, постоянно перемешивая, до полного растворения сахара.

3. Снизить температуру до 50 градусов и подвялить примерно 30–40 мин.

4. Вынуть противень из духовки и окончательно досушить изюм при комнатной температуре.

5. Сложить в коробки и хранить в сухом месте.

Рецепт М. Калугиной

Вяленая тыква и дыня

1. Отобрать плоды с плотной мякотью.

2. Вымыть, очистить от кожуры, семян и размягченной мякоти, нарезать полосками толщиной 2–3 см, длиной 5–7 см.

3. Разложить на смоченную ткань или плотную бумагу на противень.

4. Поставить в духовку и подвялить при температуре не выше 60 градусов около 10 часов.

Духовку следует держать слегка приоткрытой для удаления влаги.

5. Затем следует открыть духовку и досушить подвяленные дольки.

Хранить в коробках в сухом помещении.

Мармелад из слив с яблоками

1 кг спелых (и даже переспелых!) слив, 200 г яблок или 1 ст. сока красной смородины, 600–800 г сахара, 200 г воды.

1. Из слив удалить косточки и размять их в тазике.

2. Добавить сахар, воду, мелко нарезанные яблоки и варить до размягчения.

3. Протереть сквозь сито.

4. Выложить массу на лист фанеры, смазанный маслом, или противень, покрытый промасленной пергаментной бумагой, слоем примерно 2 см и подсушить в слабо нагретой духовке с приоткрытой дверцей.

5. Когда масса застынет, разрезать ее на кубики или ромбики, посыпать сахарной пудрой, хранить в банках, закрытых плотной бумагой.

Если вместо яблок использовать сок красной смородины, то его добавить к охлажденному пюре, после чего снова варить на медленном огне до тех пор, пока не получится густая масса, отстающая при перемешивании от стенок и дна таза.

Мармелад «Ароматный»

Яблочное пюре + облепиховый сок в пропорции 2:1.

1. Смешать яблочное пюре и облепиховый сок.

2. Варить в тазу до испарения большей части влаги.

3. Когда масса начнет отставать от стенок посуды, выложить ее на противень, смазанный жиром, и досушить в слабо нагретой духовке.

Мармелад имеет кисло-сладкий приятный вкус и красивую темно-оранжевую окраску.

Рецепт М.Туркиной

Пастила из калины

1 кг калины, 4 ст. сахара, 1 ст. воды.

1. Ягоды залить водой, варить до размягчения.
2. В горячем виде протереть через сито.
3. В пюре добавить сахар и продолжать нагревание до образования густой массы, отстающей от дна посуды.
4. Выложить массу тонким слоем на деревянную доску.
5. Сушить на воздухе или в слабо нагретом духовом шкафу.

Яблочный сыр

1 кг пюре из яблок, 500 г меда, 250 г сахара.

1. К протертому яблочному пюре добавить 500 г меда и 250 г сахара, гвоздику, мускатный орех и лимонный сок по вкусу. Хорошо перемешать.

2. Массу уварить до загустения, поставив миску в таз с водой. Нагревание прекратить, когда содержимое начинает отслаиваться от дна и стенок миски.

3. Кусок плотной ткани смочить в воде, расстелить на решете и выложить на него массу. Положить гнет и подождать, пока стечет вся жидкость.

4. Твердую оставшуюся массу прямо на полотне поставьте в теплую духовку и запекайте до тех пор, пока сверху не образуется румяная корочка.

На основе отжатой жидкости получается прекрасный компот или кисель.

Сыр очень вкусен, и его можно долго хранить в холодильнике.

Пастила из любых садовых ягод

5 кг ягод, 3 кг сахара.

1. Ягоды засыпать сахаром и оставить на 4 часа, иногда перемешивая.
2. Нагреть массу на слабом огне.
3. Часть образовавшегося сока отлить для любого использования.
4. Остальную массу варить до загустения и отделения от дна посуды.
5. Покрыть доску промасленным пергаментом и выложить на него массу.
6. Разровнять и поставить в горячую духовку.
7. Подсушить, разрезать на небольшие куски, обсыпать пастилу сахарной пудрой.

Хранить в стеклянной банке, обвязав крышку пергаментом.

Для пастилы можно использовать ягоды не лучшего качества, например помятые.

Пастила из ягод красной рябины

На 1 кг ягод, 1 кг сахара и 1 ст. воды, сахарная пудра для обсыпки.

1. Приготовить горячий 2 % раствор поваренной соли (1 неполная ст. л на 1 л воды). Опустить в него подготовленные ягоды рябины на 2 мин., вынуть и промыть холодной чистой водой.

2. Сложить ягоды в эмалированную посуду, вылить 1 ст. воды, поставить на сильный огонь, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до мягкости, помешивая, чтобы масса не подгорела.

3. Снять с огня, слегка остудить и протереть через дуршлаг (или использовать блендер).

4. Добавить сахар, поставить на средний огонь и уварить массу при непрерывном размешивании до густоты сметаны.

5. Выложить на пергамент в небольшие формочки и подсушить в духовке при температуре 50–60 градусов.

6. Вынуть из формочек пастилу, обвалять в сахарной пудре и сложить в коробки, перекладывая каждый слой пергаментом.

Хранить в сухом помещении.

Рецепт Г. Кизимы

Заготовки

Ассорти с капустой для хранения в холодильнике

2 кг кочанной капусты, 2 кг свеклы, 5 кг моркови, 3 крупных зубчика чеснока.

1. Сырую свеклу и капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу

2. Все перемешать и залить кипящим рассолом.

3. Остудить, разложить по банкам.

Хранить в холодильнике. Использовать в течение трех месяцев.

Для приготовления рассола на 1 л воды взять 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли без верха, 2–3 гвоздики, 4–5 горошин черного перца, вскипятить, снять с огня, добавить 0,5 ст. 9 % уксуса.

Грибная селянка

2 кг грибов, 1,5 кг кочанной капусты, 1 кг морковь, 0,5 кг репчатого лука

1. Грибы почистить.
2. Все мелко нашинковать и тушить на растительном масле около часа.
3. Посолить по вкусу.
4. Разложить в горячем виде по банкам, закатать. Хранить в холодильнике.

Можно использовать как в горячем, так и в холодном виде.

Рецепт Н. Дьяченко

Пикантный салат из капусты для быстрого употребления

1,5–2 кг кочанной капусты, яблоки антоновские 3 4 штуки, морковь средней величины 3 4 штуки, 300 400 г тыквы, 1 лимон, 2 среднего размера луковицы, 2 некрупные свеклы, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

1. Срезать макушку у кочана капусты весом 1,5–2 кг.
2. Нашинковать очень тонкими, длинными полосками.
3. Посолить, перетереть капусту руками.
4. На крупной терке нашинковать яблоки и морковь.
5. Тыкву нарезать длинными, узкими полосками.
6. Снять цедру с лимона, очистить от белого волокна, выжать сок.
7. Тонко нарезать лук.
7. Натереть сырую свеклу на мелкой терке и отжать сок, добавить сахар.
8. Все смешать вместе, заправить растительным маслом.
9. Разложить по банкам. Хранить в холодильнике.

Примечание. Если вы любите более острую пищу – добавьте по своему вкусу лимонную кислоту или столовый уксус.

Рецепт Ф. Ивашкиной

Капустно-овощное ассорти

5 кг кочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,5 л 9 % уксуса, 0,5 л растительного масла, 4 ст. л. соли, 300 г сахара.

1. Нашинковать лук, перец, морковь и капусту.
2. Добавить соль, сахар, масло, уксус, перемешать.
3. Подержать три дня в тепле, затем разложить по банкам и накрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.

Капуста по-восточному

1 кочан капусты весом около 1 кг, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, 30 г соли, корочка черного хлеба, пряная зелень, красный перец – по вкусу.

1. Кочан капусты разрезать на 6 частей, вырезать кочерыжку.
2. Между листьями капусты вложить несколько половинок зубчиков чеснока.
3. Уложить осторожно, не разваливая, доли кочана в эмалированный таз, положить сверху зелень (любисток, эстрагон, кинзу и др.).
4. Вскипятить воду с солью, кипящим рассолом залить капусту и дать остыть.
5. Слить рассол, положить в него корочку черного хлеба, вновь частью его залить капусту так, чтобы лишь была покрыта, положить гнёт и поставить на 3–4 дня в темное место.

Готовую капусту хранить в погребе или холодильнике.

Быстрая засолка капусты

4 кг капусты белокочанной, 1 кг моркови, 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 0,5 ст. сахара.

1. Нашинковать капусту и морковь, плотно утрамбовать в трехлитровые банки.

2. Растворить соль в литре воды и влить раствор в банки (если воды мало, то ее добавить, не добавляя соли.

3. Через три дня рассол слить, добавить в него сахар, растворить и снова влить в капусту, через три часа капуста готова к употреблению.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Банки во время квашения надо ставить в тазики, поскольку из банок может вытечь рассол через верх, а он потребуется для растворения сахара.

Рецепт Г. Кизимы

Рецепты корейских салатов

Первый рецепт

1 кг моркови, 1 большая головка чеснока, 4–5 ст. л. уксуса 9 %, 3 ст. л. сахара, 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 ч. л. черного молотого перца, щепотка молотого кориандра.

1. Морковь натереть на специальной терке (тонко и удлиненно).

2. Чеснок пропустить через чесночницу.

2. Добавить все остальное и хорошо перемешать. Хранить в холодильнике.

Второй рецепт

1 кг моркови, 2–3 головки чеснока, 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 ст. л. черного молотого перца, 2–3 ст. л. столового уксуса, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, растертый лавровый лист, молотые кориандр и гвоздика.

1. Морковь натереть на специальной терке.
2. Чеснок пропустить через чесночницу.
3. Разогреть масло, залить морковь.
4. Добавить остальное, перемешать.
5. Разложить по банкам. Хранить в холодильнике.

Третий рецепт

1 кг моркови, 2 луковицы, 3–4 ложки столового уксуса, 4–5 ст. л. растительного масла, 1 головка чеснока,

1 ч. л. красного молотого перца, 1 ч. л. семян кинзы, перетертых в порошок.

1. Натереть морковь на специальной терке.

2. Добавить уксус и поставить мариноваться на 2–3 часа, затем лишний сок слить.

3. Пережарить лук до темно-золотистого цвета, после чего лук выбросить, а оставшимся горячим маслом залить морковь и сразу добавить чеснок, пропущенный через чесночницу.

5. Всыпать красный перец и семена кинзы, все перемешать.

Хранить в холодильнике.

Точно так же можно готовить салаты из сырой свеклы, редьки или капусты либо молодых, еще закрученных улиткой и не распустившихся листьев папоротника.

Скоростная засолка грибов

1 л отварных грибов, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9 % уксуса.

1. Любые съедобные грибы опустить в кипящую воду, слегка отварить, снимая пену.
2. Лишнюю воду слить, оставив ее вровень с грибами.
3. Добавить соль и уксус, если вкус вас не удовлетворяет, добавьте соли и уксуса по своему вкусу.
4. Кипятить грибы 20 мин.
5. После остывания грибы сразу можно употреблять в пищу.
6. Если хотите сохранить соленые грибы для зимнего употребления, то в горячем виде разлейте содержимое по банкам, закатайте крышками, медленно остудите под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Для соления можно использовать грибы, выпускающие млечный сок (серушки, горькушки и так далее), но в этом случае их надо предварительно дважды отваривать в воде, каждый раз сливая воду и заливая свежую, затем дальше действовать по данному рецепту. При подаче на стол можно добавлять нарезанную петрушку, зеленый и репчатый лук, заправлять растительным маслом или сметаной.

Рецепт Н. Митрофановой

Салат из яблок, моркови и грецких орехов

100 г моркови, 100 г яблок, 40 г очищенных грецких орехов, 20 г натурального меда, сок одного лимона, зелень петрушки, соль по вкусу.

1. Очистить и помыть морковь, натереть ее на крупной терке.
2. Удалить из яблока семенную коробочку и порезать помельче.
3. Мед осторожно прогреть в течение 1 минуты.
4. Растолочь грецкие орехи, соединить все компоненты. Перемешать. Добавить пряную зелень и выжить сок лимона, посолить.
5. Сложить смесь в стерильные банки, вылить туда выделившийся сок.
6. Поставить на стерилизацию в воду при температуре 50 °С пол литровые банки на 10 минут, литровые – на 15 минут, вынуть, быстро закрыть стерильными крышками и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Брюква, репка или турнепс по-чешски

500 г брюквы или турнепса, 50 г растительного масла, 2 крупные луковицы, 1 ст. темного пива, соль, перец – по вкусу.

1. Овощи очистить и нарезать тонкими полосками (турнепс долго нельзя оставлять очищенным, так как он быстро чернеет. Целесообразно его ненадолго положить в воду с разведенной в ней лимонной кислотой любой концентрации). Луковицы очистить и мелко порубить.

2. Пожарить лук в масле, после чего добавить овощи и потушить до готовности. Немного охладить и добавить пиво. Вновь довести до кипения.

3. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Овощная тушенка

Все входящие в рецепт ингредиенты брать в одинаковом количестве.

1. Нарезать баклажаны брусочками, посолить, размять руками и промыть.
2. Картофель нарезать брусочками.
3. Болгарский перец нашинковать, как капусту.
4. Томаты нарезать ломтиками.
5. Репчатый лук нашинковать.
6. На растительном масле обжарить лук, затем отдельно картофель, потом баклажаны, болгарский перец, томаты.
7. Поместить все вместе на большую чугунную сковороду, добавить чеснок по вкусу, посолить и дотушить до полной готовности.

К столу подается как в горячем, так и в холодном виде.

Если разложить в горячем виде по стерильным банкам и сверху налить небольшой слой вскипяченного растительного масла и закатать, то после медленного остывания под одеялом можно хранить в холодильнике 1–2 месяца.

Рецепт Т. Патрикеевой

Икра из баклажан

Баклажаны запечь в духовке, очистить от кожицы в теплом виде, убрать плодоножки, разрезать вдоль и мелко изрубить.

Морковь нашинковать на крупной терке, пассировать на подсолнечном масле.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить на растительном масле.

Болгарский сладкий перец очистить от плодоножки и семян, нарезать кольцами и обжарить.

Красные томаты ошпарить кипятком, снять кожицу, разрезать на части.

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать на небольшие кубики, обжарить до мягкости на растительном масле. Вместо кабачков можно использовать тыкву, но тогда надо брать половинную норму моркови. Можно использовать тыкву пополам с кабачками.

Посолить по вкусу, добавить лимонную кислоту, перемешать все овощи. Протушить смесь на небольшом огне до готовности, примерно 30–40 минут. Как только масло всплывет наверх – овощи готовы.

Разложите их по стерильным банкам в горячем виде, закатайте и медленно охладите под одеялом, не переворачивая. Полученный овощной гарнир можно подавать как в горячем, так и в холодном виде, к мясным, рыбным блюдам или отварному картофелю.

Если подготовленные овощи пропустить через мясорубку, а затем дотушить до готовности, то получим овощную икру.

Состав овощей может быть разным.

Кабачково-баклажанная икра

4–5 кг тыквы или кабачков, 0,8–1 кг баклажан, 2–3 кг красных томатов, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови.

Маринованные приправы

Их можно подавать к мясу или рыбе, отварному картофелю или рюмке водки.

Для маринования подходят овощной физалис, крыжовник, черная смородина, грибы, корень сельдерея, лук, чеснок, брусника.

Любыми из указанных продуктов банки заполняют по плечики и заливают маринадом. Сразу же закатывают и дают остыть под одеялом. Хранить можно при комнатной температуре.

Маринад: на 1 л воды 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. 9 % уксуса.

Это слабый маринад. Для получения более острых приправ количество соли остается неизменным, увеличивают по вкусу сахар и уксус до 6 ст. л. на 1 л воды. Сахара и уксуса следует брать поровну.

Баклажанная икра без перца

5 кг баклажан, 3–5 кг красных томатов, 1 кг лука, 1 кг моркови.

Баклажанная икра без моркови

3 кг баклажан, 3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого перца.

Икра из запеченных баклажанов с чесноком

3 кг баклажан, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 6 зубков чеснока средней величины.

1. Баклажаны запечь в духовке и очистить.
2. Все остальные овощи мелко нарезать и слегка обжарить.
3. Чеснок пропустить через чесночницу.
4. Протушить все вместе 10–15 мин. Залить кипящим подсолнечным маслом (1–2 стакана).
5. Разложить по банкам и закатать.
6. Медленно остудить под одеялом, не переворачивая.

Хранить в холодильнике.

Баклажаны в растительном масле (без добавок)

3 баклажана средней величины, 150 г растительного масла, 1 ст. ложка 9 % уксуса, соль по вкусу.

1. Баклажаны запечь, очистить, выложить на доску под гнет.
2. Когда стечет сок – изрубить сечкой.
3. Добавить соль и уксус, все перемешать.
4. Залить кипящим растительным маслом.
5. Сразу разложить по банкам и закатать.
6. Остудить под одеялом, не переворачивая. Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту (треть чайной ложки) или сок одного лимона.

Хранить в холодильнике.

Баклажанная икра без томатов

3 кг баклажан, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг репчатого лука, 3 головки чеснока, 6 ст. л. подсолнечного масла, соль, молотый перец по вкусу, немного лимонной кислоты.

1. Запечь баклажаны в духовке, снять кожицу.
2. Пропустить баклажаны вместе с сырым луком и болгарским перцем через мясорубку.
3. Тушить до готовности на подсолнечном масле.
4. Добавить пропущенный через чесночницу чеснок, соль, молотый черный перец, 1 ч.л. лимонной кислоты, перемешать и разложить по банкам, закатать.

Хранить в холодильнике.

Баклажаны по-румынски

3 баклажана средней величины, 150 г растительного масла, 100 г репчатого лука, 1 ст. л. 9 % уксуса, соль – по вкусу.

1. Запечь баклажаны в духовке до мягкости.
2. Снять кожицу в горячем виде.
3. Выложить на доску и изрубить ножом.
4. Сложить в миску и посолить по вкусу.
5. Мелко нарезать лук.
6. Добавить к баклажанам лук и уксус, все взбить.
7. Потушить на растительном масле до готовности.
8. Разложить по банкам, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Баклажаны в томатном соусе

5 кг баклажан, 170 г репчатого лука, 2 кг красных томатов, 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, 80 г зелени сельдерея, 200 г растительного масла, 10 горошин черного перца.

1. Нарезать баклажаны кружочками, толщиной 1 см.
2. Сложить в кастрюлю, пересыпать солью, дать настояться 20 минут.
3. Вынуть из рассола и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
4. Разложить баклажаны по литровым банкам (600 г на банку).
5. Ошпарить томаты, снять кожицу, нарезать и прокипятить со специями.
6. Залить кипящей смесью баклажаны (400 г на банку) и закатать.
8. Остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Вместо томатов можно использовать томатную пасту, разведенную водой, или томатный сок.

Если банки перед закаткой стерилизовать 15 минут и потом закатать, то можно хранить их при комнатной температуре.

Баклажаны фаршированные по-испански

5 крупных баклажан, 3 сладких перца, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 3–4 томата, 6–8 шампиньонов или других грибов, 2 ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки 5 % уксуса.

1. Баклажаны разрезать вдоль и, вынув сердцевину, запечь в духовке с небольшим количеством масла.
2. Грибы мелко порезать, добавить к ним нарезанные полосками стручки сладких перцев, нарезанные кубиками помидоры и мелко рубленный репчатый лук. Добавить сердцевины баклажан, перемешать и потушить в остальном количестве масла.
3. Начинить этой массой половинки баклажан, посыпать их тертым чесноком и сложить плотно в стерильную 3-литровую банку в виде поленницы. Содержимое должно быть на 2–3 см ниже горловины банки.
4. Добавить соль, сахар и уксус. Рассол обычно покрывает баклажаны. В противном случае добавить немного воды.
5. Поставить на стерилизацию на 20 минут в воду при температуре 50–60° С, вынуть, быстро закрыть стерильной крышкой и закатать.

Хранить в холодильнике.

Острые баклажаны на зиму

2 кг баклажан, 3 ст. л. соли без верха, 100 г чеснока, 40 г горького перца, 300 г сладкого перца, 1 ст. 9 % уксуса.

1. Нарезать баклажаны вместе с кожурой не слишком тонко.
2. Пересыпать солью и поставить настояться 3 часа.
3. Пережарить на небольшом количестве растительного масла.
4. Пропустить через мясорубку чеснок, горький и сладкий перцы.
5. Все смешать, добавив уксус.
6. Разложить по стерильным банкам, залив остатками рассола, и закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Кизимы

Неострые баклажаны на зиму

10 баклажан, 10 красных крупных томатов, 10 штук сладкого перца, 5 штук репчатого лука, 1 ст. растительного масла, 0,5 ст. уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

1. Все овощи и лук нарезать крупно.
2. Пересыпать сахаром и солью.
3. Залить уксусом и маслом.
4. Все проварить 30 мин.
5. Разложить по банкам, закатать, остудить, не переворачивая, под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт В. Логутко

Икра пикантная (из соленых огурцов вместо баклажан)

1 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 5 кг соленых огурцов или зеленых томатов.

1. Все ингредиенты, кроме огурцов или зеленых томатов, мелко нарезать.
2. Слегка обжарить на подсолнечном масле.
3. Добавить огурцы или зеленые томаты, все тщательно перемешать, досолить по вкусу и дотушить до готовности.

Икра из томатов

5 кг томатов (половина красные, половина зеленые), 1,5 кг болгарского перца (перец можно заменить морковью в том же количестве), 1 кг репчатого лука, 1 ст. подсолнечного масла, 2–3 зубчика чеснока, 0,5 стручка красного горького перца, по 50 г укропа и петрушки, соль по вкусу.

1. Нарезать и потушить в подсолнечном масле отдельно томаты, лук и перец.

2. Смешать все вместе, добавить укроп, петрушку, горький перец, чеснок, соль и дотушить еще 5 минут.

3. Разложить по банкам, закатать и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Морковная икра

2 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,3 кг томатной пасты или 1 кг красных томатов, 0,5 ст. подсолнечного масла.

1. Нашинковать морковь и слегка обжарить.
2. Залить морковь разведенной томатной пастой или томатами, предварительно очищенными от кожицы и проваренными в собственно соку.
3. Добавить соль, сахар, уксус или лимонную кислоту по вкусу.
4. Отдельно обжарить тонко нарезанный лук и добавить в морковь.
5. Влить подсолнечное масло и дотушить еще 5 минут.
6. Разложить по банкам.

Можно использовать для заливки отварной рыбы без костей или в качестве гарнира к рыбе. Хранить в холодильнике.

Перец сырой в томатном соке

1 кг сладкого перца, 2 л томатного сока, 1 ст. 9 % уксуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

1. Перец нарезать кружочками и уложить, не уплотняя, в банки.
2. Размешать в сыром томатном соке соль, сахар, уксус и растительное масло.
3. Залить рассолом перец.
4. Стерилизовать литровые банки 30 мин.
5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Можно сделать эту заготовку иначе. Рассол прокипятить 1 мин и залить горячим рассолом сырой перец, сразу закатать банки. Остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Заготовка свежего болгарского перца

1. Плотно уложить в трехлитровую банку очищенный и вставленный друг в друга перец.

2. Вскипятить 1,5 л воды с одной столовой ложкой соли и половиной чайной ложки лимонной кислоты.

3. Залить перец и закатать банки. Не стерилизовать, не пастеризовать. Хранить в прохладном месте.

Томаты в собственном соку

Первый способ

1,5 кг красных томатов среднего размера (для консервирования), 1 кг красных томатов любые (для приготовления рассола), 2 ст. л. соли, 2 ст. л. столового уксуса.

1. Томаты плотно уложить в трехлитровую банку.
2. Залить кипятком, накрыть крышкой и выдержать 3 мин.
3. Воду слить, довести до кипения и снова залить томаты.
4. Воду слить, добавить соль, довести до кипения и, добавив уксус, залить томаты.
5. Закатать, медленно остудить под одеялом. Хранить в холодильнике.

Второй способ

2 кг красных томатов, 600 г репчатого лука, 3 ч. л. соли, 100 г сахара, 4 ст. л. уксуса, четверть ч. л. черного молотого перца.

1. Томаты нарезать кружочками, лук нарезать кольцами.
2. Сложить в эмалированную посуду, добавить перец, соль и сахар, прокипятить 30 мин.
3. Снять с огня, добавить уксус, размешать и разложить по стерильным банкам.
4. Не переворачивая банки, остудить под одеялом. Хранить в холодильнике.

Рецепты Л. Руденко

Третий способ

На трехлитровую банку потребуется 1,5 кг зрелых плотных красных томатов и 1,5 кг перезрелых (мягких), 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, чеснока, четверть стакана хрена, 250 г болгарского перца.

1. Уложить в стерильную банку красные плотные томаты среднего размера.
2. Мятые томаты нарезать, сложить в посуду и поставить на огонь, размешивая. Довести до кипения, прокипятить 2–3 мин., снять с огня и протереть сквозь сито (можно сырые измельчить блендером, а потом довести до кипения), добавить соль и сахар.

3. Чеснок, хрен и перец пропустить через мясорубку, смешать с кипящей томатной массой, снять с огня и залить томаты, сложенные в банку. Закатать и остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Если перед закаткой банку стерилизовать, то можно хранить при комнатной температуре.

Рецепт И. Якушевой

Десертные томаты

1 кг красных томатов, 1 л воды, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,25 ч. л. лимонной кислоты.

1. Ошпарить томаты, снять кожицу.
2. Разрезать пополам и сложить в банки.
3. Залить кипящей водой, прикрыть крышками и дать настояться 10 мин.
4. Воду слить в кастрюлю для приготовления рассола.
5. Вскипятить слитую воду, добавив соль, сахар и лимонную кислоту, залить томаты, закатать банки, перевернуть на крышку и остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Кабачковая икра

4 кабачка, 1,5 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 головки чеснока, растительное масло, соль, сахар, уксус или лимонная кислота, молотый красный и черный перец – по вкусу.

1. Кабачки очистить, нарезать и смолоть в мясорубке, жидкость слить.
2. Все остальные овощи (кроме чеснока) нарезать и смолоть в мясорубке.
3. Все перемешать, добавить растительное масло и тушить на небольшом огне около часа.
4. Чеснок пропустить чрез чесночницу или очень мелко нарезать, добавить все остальные специи (можно добавить небольшое количество зелени сельдерея, корнеплоды петрушки), хорошо размешать и тушить еще около часа на небольшом огне.
5. Разложить сразу по банкам, закатать.

Вместо кабачков можно использовать одну тыкву среднего размера (около 3–4 кг), но без чеснока и зелени. Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Сорокиной

Томаты в желатиновом желе

1 кг красных томатов, 1 головка репчатого лука, 1 л воды, 0,5 ст. 9 % уксуса, 1,5 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. желатина.

1. Желатин залить стаканом холодной кипяченой воды на 1 час.
2. Уложить в банки очищенные от кожицы и разрезанные пополам томаты по плечики банок.
3. Сверху уложить нарезанный кольцами лук.
4. Оставшиеся 750 г воды прокипятить 10 минут, добавив 1 лавровый лист, 1 гвоздику и 2 горошины черного перца, соль и сахар, снять с огня добавить уксус и разогретый желатин, тщательно размешать.
5. Залить томаты, прикрыть крышками, стерилизовать 15 минут банки, закатать, перевернуть на крышки и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Репа впрок

1 кг репы, полстакана тмина, соль, 2 крупных капустных листа, кипяченая вода комнатной температуры.

1. Репу очистить от кожицы, нарезать кружками.

2. На дно трехлитровой широкогорлой банки или бочонка уложить репу слоями, пересыпая каждый слой солью и тмином.

3. Залить кипяченой водой так, чтобы она покрывала репу. Сверху положить капустные листья, деревянный круг или блюдце и на него поместите груз.

Сосуд поместить вниз холодильника или в подвал на две недели.

Добавление соленой репы придает овощному салату особый пикантный вкус.

Заправка для борща

2 кг свеклы, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 250 г красных томатов, 250 г болгарского перца, 50 г зелени укропа и петрушки, сахар по вкусу, столько же 9 % уксуса, соль по вкусу, щепотка молотого черного перца.

1. Сварить свеклу до готовности, очистить и натереть на крупной терке.
2. Очистить и нарезать кольцами лук.
3. Морковь почистить и натереть на крупной терке.
4. Вымыть болгарский перец и томаты, пропустить через мясорубку.
5. Обжарить лук, отдельно – морковь.
6. Вымыть и мелко нарезать зелень.
7. Все выложить в латку (продолговатая миска, употребляемая для жаренья, тушения. – Прим. Ред.), добавить соль, сахар, черный перец, уксус, перемешать.
8. Прокипятить 5 минут, закатать в банки крышками. Остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Н. Зориной

Заправка для солянки

1,5 кг свежих огурцов, 1,5 кг красных томатов, 700 г репчатого лука, 300 г моркови, 200 г зелени (листья укропа, петрушки, сельдерея в пропорции 2:2:1), 3–4 зубчика чеснока, 750 г рафинированного растительного масла, 5 ч. л. соли, 10 ч. л. сахара, 3 ст. л. 9 % уксуса.

1. Огурцы и томаты мелко нарезать.
2. Лук нашинковать.
3. Морковь натереть на крупной терке.
4. Чеснок пропустить через чесночницу.
5. Зелень перебрать, промыть и мелко нарезать.
6. Все смешать, добавить соль, сахар и поставить на огонь.
7. Довести до кипения и прокипятить 10 минут.
8. Разлить по пол литровым стерильным банкам, сразу закатать и, не переворачивая банок, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Зимой вскипятить 1 л воды, переложить в нее содержимое банки, добавить кусочки лимона, оливки (можно собственного приготовления) по вкусу, мелко нарезанные остатки колбасы, сосисок, отварного мяса или ветчины, в общем, любые мясные остатки, которые найдутся дома. Прокипятить несколько минут, и вкуснейшая солянка готова буквально за 10 минут!

Рецепт Л. Тепцовой

Кукуруза с помидорами по-американски

6 крупных початков, 4 спелых помидора, 2 3 ст. л. растительного масла, соль и перец – по вкусу.

1. Зерна отделить от стержня початков с помощью вилки.
2. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками.
3. На сковороде в масле потушить смесь овощей до тех пор, пока зерна кукурузы не станут мягкими. Добавить соль и перец.
4. Сложить горячую готовую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку и дать медленно остыть под одеялом.

Использовать зимой как очень вкусный гарнир.

Овощи с фасолью на зиму

1 кг красных томатов, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг болгарского перца, 1 литровая банка вареной фасоли, 0,5 л растительного масла, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

1. Сварить фасоль.
2. В это время почистить и натереть на крупной терке морковь и обжарить на растительном масле.
3. Очистить лук, нарезать и обжарить.
4. Вымыть перец, убрать из него плодоножку, нарезать.
5. Вымыть томаты, растереть в миксере (или пропустить через мясорубку).
6. Все вместе перемешать. Добавить отварную фасоль, соль, сахар, остатки растительного масла и тушить на слабом огне 40–45 минут.
7. Разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной

Зимняя заготовка овощей с фасолью без масла

1 кг фасоли в стручках, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 2–3 болгарских перца, 1 л томатного сока или протертых томатов, 3 ст. л. сахара, 7–8 ст. л. 9 % уксуса, соль, петрушка и молотый красный перец по вкусу.

1. Стручковую фасоль отварить в кипящей воде 10–15 мин.
2. Измельчить репчатый лук и морковь и немного потушить под крышкой без масла.
3. Добавить нарезанный мелко болгарский перец и еще потушить несколько мин.
4. Добавить фасоль, нарезанную петрушку, все приправы, залить томатами.
5. Тушить на небольшом огне 15 мин.
6. Разложить по стерильным банкам, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной

Салат с рисом на зиму

1 кг сладкого перца, 3 кг красных томатов (можно заменить томатной пастой – 200 300 г), 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 300 г растительного масла, 1 ст. л. сахара, 6 ч. л. соли.

1. Все нашинковать, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить растительное масло, соль и сахар, довести до кипения и кипятить 30 мин. на малом огне.

2. Вымыть 1 ст. риса и добавить в смесь овощей. Продолжать варить, размешивая, еще 30 мин.

3. Разложить по стерильным банкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок

Примечание. Для большей остроты можно добавить в смесь перед раскладкой по банкам немного уксуса или лимонной кислоты по вкусу.

Рецепт Т. Будниковой

Корневой сельдерей по-гречески

2 корнеплода сельдерея, 1 шт. лука-порея, 4 спелых помидора, 2 ст. л. растительного масла, 1 рюмка 5 % уксуса, щепотка соли.

1. Клубни сельдерея тщательно вымыть щеткой, не очищать, нарезать дольками. Томаты очистить от кожицы.

2. Потушить в масле сельдерей до мягкости, добавив уксус и соль. Незадолго до готовности добавить помидоры и нарезанный кружочками лук-порей.

3. Сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Салат-ассорти

2 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг свежих огурцов, 1 ст. 9 % уксуса, 3 ст. л. соли, 0,5 ст. сахара, 2 л воды (на четыре литровых банки).

1. Все нарезать кружочками и уложить в банки слоями.
2. Приготовить рассол, вскипятив воду с солью и сахаром.
3. Снять рассол с огня, добавить уксус и хорошо размешать.
4. Залить горячим рассолом салат, прикрыть крышками.
5. Стерилизовать 10–15 мин., закатать. Хранить в прохладном месте.

Рецепт Т. Полянской

Заготовка из тыквы по-венгерски

500 г тыквы, 100 г сладкого перца, 1 крупная луковица, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. 5 % уксуса.

Разрезая зимой крупную тыкву, после использования части ее хозяйки сталкиваются с трудностью –

как сохранить оставшуюся часть? Венгры поступают следующим образом:

1. Тыкву очистить, разрезать на кусочки и потушить в собственном соку с нарезанными полосками сладкого перца.
2. Мелко нарубить луковицу и поджарить ее.
3. Смешать тыкву и жареный лук, добавить уксус, вновь довести до кипения.
4. Быстро сложить готовую горячую смесь в стерильную банку, закатать, перевернуть на крышку, дать медленно остыть под одеялом.

Хранить в холодильнике. Использовать как добавление к гарниру из отварного риса, добавив сметану и измельченный укроп.

Салат из сырых овощей (сахалинский)

3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. столового уксуса (если 6 %, а если 9 %., то 0,5 ст.), 3 ст. соли.

1. Нарезать кольцами лук.
2. Нарезать кольцами перец.
3. Нарезать дольками томаты.
4. Натереть на крупной терке морковь.
5. Посолить овощи, все перемешать и оставить настояться 5–6 часов.
6. Довести до кипения, но не кипятить, снять с огня.
7. Добавить масло и сахар, хорошо перемешать, довести до кипения, но не кипятить, снять с огня.
8. В горячую массу влить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.
9. Закатать и остудить, не переворачивая, под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Салат из зеленых томатов

Взять огурцы, зеленые томаты, болгарский перец, кабачки или патиссоны в равном количестве. Дополнительно морковь и лук в три раза меньше, чем основных овощей. Соль и сахар класть по вкусу, растительное масло для обжарки овощей, 1–2 ст.л. 9 % уксуса, один стручок красного горького перца.

1. Нашинковать морковь и лук, обжарить на растительном масле по отдельности, сложить в эмалированную посуду.

2. Нарезать огурцы, кабачки, зеленые томаты, болгарский перец и сложить в ту же посуду.

3. Добавить сахар, соль и красный горький перец. Тушить на небольшом огне примерно 40–45 минут, время от времени размешивая, чтобы масса не подгорела.

4. Снять с огня, добавить уксус, хорошо размешать и сразу разложить по стерильным банкам, сразу закатать.

5. Остудить под одеялом, не переворачивая на крышки. Хранить в холодильнике.

Если банки перед закаткой стерилизовать, то можно хранить при комнатной температуре. Либо можно перед закаткой налить поверху массы столовую ложку водки. Тогда можно хранить в холодном месте.

Рецепт М. Поткиной

Салат из перца

1 кг перца сладкого, 0,5 кг красных томатов, 0,5 кг свежих огурцов, 0,5 кг репчатого лука, 2 ст. л. 9 % уксуса, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, 1 шт. лаврового листа, 2–3 шт. черного перца.

1. Все овощи и лук нарезать некрупно.

2. Сложить в банки, перемежая специями, сахаром и солью, залить уксусом и маслом. Поставить на водяную баню, прикрыть крышками и пастеризовать 30 мин.

3. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Овощной салат на зиму

1 кг моркови, 2 кг болгарского перца, 2 кг репчатого лука, 3 кг красных томатов, 300 г растительного масла, 300 г сахара, 300 г 9% уксуса, 100 г соли.

1. Все нарезать и поставить настоятся 40 мин.
2. Поставить на огонь (без специй) и варить 20 мин.
3. Добавить специи, кроме уксуса, и варить еще 10 мин.
4. Снять с огня, добавить уксус, хорошо перемешать.
5. Разложить по банкам и закатать. Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Последовой

Зеленые томаты на зиму

1 кг зеленых томатов, 0,5 кг моркови, 0,3 кг репчатого лука, 0,2 кг зелени, 0,5 кг красных томатов или 2 ст. л. томатной пасты, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу, немного растительного масла.

1. Морковь натереть на крупной терке.
2. Все остальные ингредиенты мелко нарезать.
3. Все смешать и тушить на сковороде в небольшом количестве растительного масла вместе со специями 30 мин.
4. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Семеновой

Красные томаты с зеленью на зиму

3,5 кг красных томатов, 0,5 кг зелени (укроп и петрушка), 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

1. Вымыть и пропустить через мясорубку томаты.
2. Вымыть зелень, дать стечь воде, мелко нарезать.
3. Поставить томаты на сильный огонь, добавить сахар и соль, прокипятить 5–7 минут.
4. Добавить зелень и прокипятить еще 3–5 минут.
5. Разлить по стерильным банкам, закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт В. Климовой

Томаты на меду

На двухлитровую банку потребуется 1–1,5 кг мелких красных томатов, 1 л воды, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. соли.

Сложить чистые томатики в стерильную банку и залить кипящим рассолом, приготовленным из всего остального. Закатать и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Л. Руденко

Зимний салат из свеклы

3 кг свеклы, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1,5 кг красных томатов, 1 стручок горького перца, 3 головки чеснока, 2 ст. л. соли, немного растительного масла.

1. Сырую свеклу очистить, нарезать соломкой и тушить 20 мин. в растительном масле.
2. В это время перец нарезать и обжарить отдельно на растительном масле.
3. Нарезать и обжарить отдельно репчатый лук.
4. Помидоры и горький перец пропустить через мясорубку.
5. Чеснок пропустить через чесночницу.
6. Все смешать вместе, добавить соль и прокипятить 10–15 мин.
7. Разложить по стерильным банкам. Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной

Осенние радости (финский рецепт)

1 крупная головка цветной капусты, 1 ст. зеленых бобов, 1 ст. зеленого свежего горошка, 2 крупных корнеплода моркови, 1 ст. мелкого репчатого лука, 1 ст. мелких грибков (лисичек, маслят, опят, подосиновиков).

1. Разобрать цветную капусту на небольшие головки, натереть морковь на крупной терке, добавить грибы.
2. Залить набольшим количеством воды и потушить до готовности.
3. Отварить остальные овощи по отдельности в соленой воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
4. Уложить все слоями в банки и залить холодным маринадом.
5. Закатать.

Хранить в прохладном месте.

Салат «Все, что есть под рукой»

В расчете на одну трехлитровую банку, 7–8 штук огурцов среднего размера, 2–3 штуки томатов бурого цвета, 2–3 штуки сладкого перца, 1 головка чеснока, 2–3 луковицы, 3 корня петрушки вместе с зеленью, 3–4 листа сельдерея, корень хрена величиной с палец, 1 зонтик укропа, кочан капусты весом не более 1,5 кг.

1. Овощи нарезать и уложить слоями (сверху капуста и зонтик укропа).

2. Приготовить маринад и залить овощи горячим маринадом до самого верха банки.

3. Стерилизовать 20 мин., закатать. Хранить в прохладном месте. Приготовление маринада:

В полутора литрах воды развести 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, довести до кипения, снять с огня, влить полстакана 9 % уксуса.

Рецепт М. Туркиной

Приготовление маринада

В половине литра воды растворить стакан сахарного песка, добавить 3 стакана 6% уксуса, половину столовой ложки белого перца, столько же душистого, два кусочка имбиря, 2 кусочка мускатного ореха, половину столовой ложки семян горчицы. Смесь прокипятить 15 минут. Охладить, процедить сквозь сито.

Салат из зеленых томатов (дунайский)

3 кг зеленых томатов, 1 кг лука репчатого, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 4 ст. л. соли, 4 ст. л. 9 % уксуса.

1. Все овощи нарезать, добавить остальные ингредиенты, кроме уксуса.
2. Размешать, поставить на небольшой огонь.
3. Довести до кипения и проварить, размешивая 5–7 мин.
4. Добавить уксус, хорошо перемешать и разложить по банкам.
5. Закатать, медленно остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Самый простой способ приготовления лечо

1,5 л воды, 1,5 кг болгарского перца, 200 г растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. томатной пасты, 1 ст. л. соли с небольшим верхом.

1. Все вместе поставить на сильный огонь.
2. В это время вымыть, очистить от плодоножек и семян сладкий болгарский перец, нарезать соломкой.
3. Как только раствор закипит, опустить в него перец, уменьшить огонь и прокипятить 15–20 минут.
4. Снять с огня, влить 1 ч. л. 9 % уксуса, разлить по стерильным банкам, закатать и остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кирилиной

Лечо (с уксусом)

Первый рецепт

3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 % уксуса.

1. Томаты пропустить через мясорубку.
2. Добавить соль и сахар, нашинковать лук, добавить к томатам и прокипятить еще 3 минуты.
3. Нарезать тонкими кружочками перец, добавить в лечо и прокипятить еще 3 минуты.
4. В кипящую массу влить уксус и сразу снять с огня.
5. Закатать.

Хранить в прохладном месте. Рецепт Л. Климцевой

Второй рецепт

4 кг болгарского перца, 2 кг красных томатов, 0,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. 9 % уксуса, 10 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли.

1. Вымыть томаты и пропустить их через мясорубку.
2. Вымыть и вычистить перец, нарезать соломкой.
3. Поставить на огонь томаты, добавить соль, сахар, растительное масло, довести до кипения и прокипятить 2–3 минуты.
4. Добавить перец, перемешать, накрыть крышкой, снять с огня и дать постоять 3 минуты.
5. Влить уксус и прокипятить еще 5 минут.
6. Разложить по стерильным банкам, закатать, перевернуть на крышки, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт В. Климовой

Лечо болгарское

3 кг болгарского перца, 2 кг красных томатов, 150 г чеснока, 1 штука горького перца, пучок укропа, пучок петрушки, растительное масло, полстакана сахара, 2 ст. л. соли, полстакана 9 % уксус.

1. Сладкий перец разрезать на длинные полоски.
2. Томаты опустить в кипяток, снять кожицу и пропустить через мясорубку вместе с чесноком и горьким перцем.
3. Зелень мелко нарезать.
4. Приготовить заправку из растительного масла, соли, сахара и уксуса.
5. Овощи перемешать, залить заливкой и проварить 20–30 мин.
6. Разложить по банкам, закатать, накрыть одеялом, не переворачивая, охладить.

Хранить в прохладном месте.

Лечо (без уксуса)

3 кг красных томатов, 3 кг болгарского перца, соль, сахар, молотый черный или красный перец по вкусу.

1. Овощи мелко нарезать, добавить все специи и немного растительного масла.
2. Довести до кипения и поварить 10 мин.
3. Разложить по банкам, закатать и охладить, не переворачивая, под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Л. Г. Семеновой

Лечо из кабачков

2 кг кабачков, 10 среднего размера морковок, 5 6 шт. крупных болгарских перцев, 10 шт. среднего размера луковиц, 10 шт. среднего размера красных томатов, 350 г томатной пасты, 2 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. соли без горки, 1 ст. подсолнечного масла.

1. Кабачки очистить, нарезать кубиками.
2. Почистить и натереть на крупной терке морковь.
3. Очистить от семян и плодоножек перцы, нарезать соломкой.
4. Очистить луковицы и нарезать полукольцами.
5. Помидоры вымыть и нарезать четвертинками.
6. Приготовить рассол: на 1 л воды, взять указанное количество томатной пасты, лимонную кислоту, соль, подсолнечное масло. Поставить все на огонь и довести до кипения.
7. Опустить в кипящий рассол овощи в указанной последовательности: сначала кабачки, проварить 10 мин., перемешивая, затем морковь, через 10 мин. добавить перец, еще через 10 мин. – лук, и через 10 мин. томаты, прокипятить 10 мин. и готово!
8. Разложить в горячем виде по стерильным банкам и закатать, остудить под одеялом, не переворачивая банки. Хранить при комнатной температуре.

Осень вкусно!

Рецепт Г. Щербаковой

Перец особый

Перец надсекаем вдоль тремя надрезами, закладываем в стерильные банки и бланшируем 3–5 мин. в растворе яблочного уксуса, меда, растительного масла и воды в пропорции 1:1:1:1 с добавлением 15 г соли (половина ст.л.) на 1 л рассола. Перец должен быть полностью покрыт рассолом.

Закатываем крышками, переворачиваем и медленно остужаем под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Болгарский перец с антоновкой

3 кг перца, 3 кг яблок, 4 л воды, 800 г сахара, 300 г 9% уксуса (можно уксус заменить лимонной кислотой – 4 полных кофейных ложечки).

1. Перец и яблоки нарезать на четвертинки.
2. Приготовить рассол из воды, сахарного песка и лимонной кислоты (если используете уксус, то
его надо влить только после того, как рассол снимите с огня).
3. Поочередно бланшировать яблоки и перец в кипящей воде, складывая их слоями в стерильные банки.
4. Залить кипящим рассолом и закатать.
5. Перевернуть на крышки и остудить под одеялом. Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Л. Тепцовой

Перец с яблоками и кабачками

Перец, яблоки и кабачки (или патиссоны) в пропорции 1:1:1.

У яблок предварительно вырезать сердцевину. Нарезать кольцами шириной примерно 1 см перец, яблоки и молодые кабачки, сложить слоями в стерильные банки и бланшировать 3–5 мин.

в рассоле: меда, воды и яблочного уксуса (или сока) в пропорции 1:1:1. На 1 л раствора брать 30 г (одна ст. л.) соли. Банки закатать, перевернуть на крышки и остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте.

Капустный зимний салат

2 кг кочанной капусты (можно использовать ранние сорта), 1 кг огурцов, 1 кг репчатого лук, 1 кг моркови, 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. соли, 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 ст. 9 % уксуса.

1. Кочанную капусту нашинковать и отжать руками.
2. Лук нарезать кольцами.
3. Морковь натереть на крупной терке.
4. Нарезать кружочками огурцы, не снимая кожицы.
5. Добавить в овощи сахар, соль, масло, перемешать.
6. Прокипятить 1–2 мин., снять с огня.
7. Добавить уксус, хорошо перемешать.
8. Разложить по банкам, закатать, медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт В. Шиловой

Свекольно-сливовый салат

Свекла 1 кг, слива 1 кг.

Для заправки: 1 л воды, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 неполная ч. л. лимонной или аскорбиновой кислоты, и главное пряности (в небольшом количестве): гвоздика, кардамон, мускатный орех, кориандр.

1. Свеклу отварить, освободить от кожуры, нарезать кружочками.
2. Сливу разрезать на половинки, косточки вынуть.
3. Разложить по стерильным банкам вперемежку.
4. Приготовить заливку из воды, сахара, соли, кислоты, пряностей, соли и сахара. Вскипятить и залить, прикрыв крышками.
5. Через 5 минут заливку слить в кастрюлю, еще раз вскипятить и залить банки, прикрыть крышками на 5 минут.

В третий раз слить и прокипятить заливку. Залить банки и сразу закатать.

Перевернуть на крышки и остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте. Это вкусно!

Рецепт И. Якушевой

Томат и перец в лимонной кислоте

Красные томаты и болгарский перец брать поровну (по 750 г из расчета на 3 л), для маринада взять 2 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара (на 1,5 л воды).

1. На дно банок сложить несколько горошин черного перца, душистый перец, гвоздику 3 шт. (по одной на литровую банку), 1 лавровый лист на банку, по веточке укропа, сельдерея и петрушки.
2. Слоями сложить нарезанные кружочками перец и томаты.
3. Вскипятить маринад и залить им овощи.
4. Накрыть крышками и пастеризовать 10 мин. литровые банки, 30 мин. трехлитровые, закатать.

Хранить при комнатной температуре. Можно банки, не пастеризуя, сразу закатать и медленно остудить под одеялом. В этом случае их придется хранить в холодильнике.

Томаты с яблоками и луком

1 кг красных томатов, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг антоновских яблок, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 2 3 ст. л. 9 % уксуса по вкусу.

1. Томаты и лук нарезать кружочками.
2. Яблоки натереть на крупной терке.
3. Сложить в кастрюлю слоями, добавить соль, сахар, масло и варить на небольшом огне 30 мин.
4. Снять с огня, разложить по банкам, добавить уксус, закатать.

Хранить в холодильнике.

Овощи с тыквой

1 тыква (3 4 кг), 1 кг баклажан, 3 кг красных томатов, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, растительное масло примерно полстакана, соль и лимонная кислота по вкусу.

1. Овощи очистить, вымыть, нарезать на кусочки средней величины и перетушить по отдельности на растительном масле.

2. Сложить все вместе, посолить по вкусу (если требуется больше остроты, добавить лимонную кислоту), дотушить до полной готовности, не забывая размешивать, чтобы овощи не пригорели. Когда масло всплывет наверх (примерно через 30–40 мин.) – овощи готовы.

Разложить по стерильным банкам в горячем виде. Не переворачивая банки, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Рецепт Г. Кизима

Овощной салат «ЛЕТО»

3 кг красных томатов, 1,5 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 ст. соли, 0,5 ст. сахара, 1 ст. 9 % уксуса, 1 ст. растительного масла.

1. Разрезать томаты на 6–8 частей.
2. Лук и перец нарезать кольцами.
3. Уложить в таз слоями, пересыпая крупной солью.
4. Оставить настояться на сутки в прохладном месте.
5. Слить в кастрюлю сок и на его основе приготовить маринад, добавив на два стакана сока соль, сахар и растительное масло, нагреть до кипения.
6. Снять с огня, влить уксус, хорошо все перемешать вместе с овощами.
7. Разложить по банкам, накрыть крышками и стерилизовать 10 мин.
8. Закатать.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Н. Краюшкиной

Салат из огурцов (можно использовать переросшие огурцы)

3 кг свежих огурцов (если огурцы переросли, то с них надо срезать кожицу), 0,5 кг репчатого лука, 200 г зелени укропа.

1. Нарезать кружочками огурцы.
2. Нарезать кольцами лук.
3. Мелко нарезать укроп.
4. Разложить по банкам огурцы и лук слоями, пересыпая укропом.
5. Сделать холодную заправку и залить огурцы с луком.
6. Дать настояться 3 часа, уплотнить содержимое банок, переложив часть содержимого из одной банки в остальные.
7. Накрыть крышками и стерилизовать литровые банки 10 мин., 0,8 л – 8 мин., 0,5 л – 5 мин.

Хранить в прохладном месте.

Цукини в томатах

2 кг некрупных молодых кабачков цукини, 2 кг красных томатов, 1 болгарский перец, половина стручка горького перца, 2 головки чеснока, 1 ст. растительного масла, 0,25 ст. 9 % уксуса, 1 ст. л соли, 1 ст. л сахара.

1. Цукини нарезать тонкими кружочками.

2. Томаты, перец сладкий и острый перемолоть в миксере или в мясорубке. Довести эту массу до кипения, добавить в нее цукини, влить растительное масло, внести соль и сахар и варить около 30 минут на небольшом огне.

3. Измельчить чеснок, добавить в овощи, влить уксус и прокипятить еще несколько минут.

4. Разложить по стерильным банкам, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Рецепт И. Лапиной.

Уральский рецепт для огурчиков и помидорчиков

На трехлитровую банку потребуется 1,5–2 кг огурцов или томатов.

Можно сделать ассорти из томатов и огурцов или использовать молоденькие кабачки либо патиссоны. В ассорти можно добавлять небольшие морковки, разобранную головку цветной капусты. Мелкие предварительно замаринованные грибочки.

Пряности: 2–3 листа черной смородины, 2 3 зубца чеснока, 2 3 небольших (2 см) кусочка корня хрена, 2 зонтика укропа (или 1 ч. л. семян), 3 4 горошинки черного перца. Горький красный перец (на кончике ножа). Для приготовления рассола потребуются 1,5 л воды, 4 ч. л. соли, 11 ч. л. сахара.

1. На дно стерильной банки уложить пряности и сверху промытые овощи.
2. Залить кипящей водой, прикрыть крышкой и выдержать 2–3 минуты. Затем воду слить.
3. Новой порцией кипящей воды снова залить овощи, выдержать под крышкой 2–3 минуты. Воду слить.
4. В это время приготовить заливку из 1,5 л воды со всеми пряностями, добавив соль и сахар.

Вскипятить, прокипятить 3 минуты и залить овощи. Банки закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Рецепт В. Удимовой

Холодная заправка

250 г растительного масла, 200 г 9% уксуса, 0,5 ст. сахара, 0,25 ст. соли.

Все размешать.

Рецепт Л. Тарновской (Кореньковой)

Маринованные томаты

На трехлитровую банку потребуется 1,5 кг красных томатов, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 3 лавровых листа, 6–7 горошин душистого перца, 3 гвоздички, 5 крупных зубчика чеснока, 5 листьев черной смородины, пучок петрушки, крупный зонтик укропа, лист и корень (величиной с палец) хрена.

1. Сложить на дно стерильной банки листья смородины, укроп, петрушку, корень и лист хрена, сложить в банку томаты.
2. Залить кипящей водой, прикрыть крышкой и дать постоять 5 минут.
3. Воду слить в раковину и снова залить кипящей водой томаты, прикрыть крышкой и дать постоять еще 5 минут.
4. Эту воду вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, лавровый лист, перец и гвоздику, прокипятить 5 мин.
5. Снять с огня, добавить столовую ложку уксуса и залить томаты.
6. Сразу же закатать, перевернуть на крышку и остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте. Очень вкусные томаты!

Рецепт М. Поткиной

Салат «ЗИМНЯЯ РАДОСТЬ»

1 кг кочанной капусты (из расчета на трехлитровую банку), 2 штуки свежих огурцов, 3 штуки болгарского перца, 3 штуки красных томатов, 1 головка репчатого лука, 1 головка чеснока, 2 штуки моркови, 2 кружочка кабачка.

1. Капусту нарезать крупными кусками и плотно заполнить одну треть трехлитровой банки.
2. Положить в банку вертикально огурцы.
3. Морковь разрезать вдоль пополам и затолкать по краю банки.
4. Перец разрезать на 4 части вдоль и затолкать вдоль края банки.
5. Луковицу положить в банку целиком.
6. Зубчики крупной головки чеснока очистить и положить в банку.
7. Красные томаты (3 среднего размера плотных плода) положить в банку.
8. Два кружочка кабачка разрезать пополам и положить в банку на самый верх.
9. Приготовить маринад, для чего на каждый литр воды взять 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, полстакана 9 % уксуса (на трехлитровую банку потребуется 1,5 л воды) и довести до кипения.
10. Залить кипящим маринадом банки до верха, накрыть крышками и стерилизовать 20 минут.
11. Банки закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре. Подавать к столу, красиво уложив все содержимое банки на большое плоское блюдо.

Рецепт М. Н. Поткиной

Кабачки маринованные с корицей и черным перцем

На трехлитровую банку потребуется 2 кг кабачков, 1,5 л воды, 400 г сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. душистого перца, 1 ст. л. черного молотого перца, 1 ч. л. молотой корицы, 400 г 9% уксуса, 400 г яблочного сока.

1. Молодые кабачки вымыть, нарезать кубиками, сложить в стерильную банку.

2. Приготовить маринад: налить в кастрюлю 1,5 л воды, добавить соль, сахар, все специи, нагреть на сильном огне до кипения, уменьшить огонь и кипятить 5 мин.

3. Снять с огня, добавить уксус и яблочный сок. Размешать и сразу залить кабачки. Банку закатать. Медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодном месте или в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Маринованные кабачки

1. На дно трехлитровой банки положить укроп, чеснок, петрушку, лист и корень хрена.

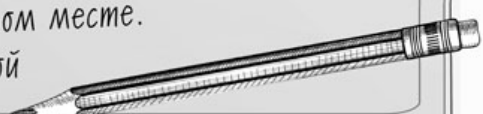
2. Нарезать молодые кабачки кубиками и залить кипящей водой. Прикрыть крышкой, дать настояться 5 минут.

3. Воду слить в раковину и снова залить кипящей водой, прикрыть крышкой, дать настояться 5 минут.

4. Воду слить в кастрюлю, добавить 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, лавровый лист, перец, гвоздику. Прокипятить 5 минут, снять с огня, добавить 1 ст. л. 9% уксуса, залить кабачки и закатать.

Перевернуть на крышку и остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Рецепт М.Поткиной



Маринованные овощные ассорти

Из различных овощей можно приготовить вкусные маринованные смеси, называемые ассорти. Это вкусные закуски. Благодаря остроте и пряности они вызывают аппетит. Они все готовятся одинаково, разный лишь состав овощей.

1. Подготовить овощи и уложить в банки.

2. Приготовить маринад. На 1 л воды надо взять по 100 г соли и сахара, чайную ложку семян укропа, 5 лавровых листиков, 12–15 семян горчицы, 2–3 гвоздички, 3–4 горошины черного перца и 4 столовые ложки 9 % уксуса. В кипящую воду внести все специи, соль, сахар. Прокипятить 10–15 мин. на небольшом огне, снять с огня, влить уксус, размешать.

3. Сразу залить овощи маринадом, прикрыть крышками и стерилизовать. Закатать. Хранить можно при комнатной температуре.

Состав смеси первый

По одному кг белокочанной капусты, огурцов, зеленых томатов, сладкого перца, 300 г репчатого лука.

1. Капусту нашинковать, лук, томаты, огурцы нарезать кружочками.

2. Перец разрезать, очистить от семян, опустить в кипящую воду на 3–4 минуты, нарезать поперек.

3. Все овощи смешать и заполнить смесью банки (всегда удобнее использовать 0,5 л банки), залить кипящим маринадом.

Состав смеси второй

400 г патиссонов или кабачков, 400 г огурцов, 200 г красных томатов, 2–3 зубчика чеснока.

1. Овощи вымыть. У огурцов отрезать кончики, у патиссонов плодоножки. Нарезать на кусочки и сложить в банки, добавив в каждую по зубчику чеснока.

2. Залить горячим маринадом. Состав смеси третий

3,5 кг огурцов, 3,5 кг цветной капусты, 1 кг лука-севка, по 200 г моркови и зеленого гороха.

1. Разобрать цветную капусту на соцветия.

2. Морковь очистить и нарезать кружочками.

3. Севок очистить и разрезать пополам.

4. Горох вылущить.

5. Все овощи бланшировать в подсоленной (1 ч. л. соли на 1 л воды) кипящей воде 2–3 минуты. Воду слить и разложить смесь по банкам.

6. Залить кипящим маринадом.

Состав смеси четвертый

3 кг огурцов, 4 кг красных томатов, 250 г репчатого лука, по 50 г зелени укропа и петрушки, 40 г чеснока, 20 г корня хрена.

1. Овощи вымыть. У огурцов обрезать кончики, лук и хрен очистить.

2. Овощи нарезать на кружочки, хрен и зелень на полоски длиной 2 см.

3. Разложить по банкам. Добавить в каждую по зубчику чеснока и полоску хрена, зелень и залить кипящим маринадом.

Рецепты Л. Юлдашевой

Грибы, отваренные в собственном соку

1. Грибы (молодые, крепкие) почистить, вымыть, мелко нарезать.

2. Положить на сковороду, посолить по вкусу, жарить на небольшом огне в собственном соку до полусухого состояния.

3. Плотно уложить в банки, закатать.

Хранить в холодильнике. Зимой использовать, как свежие грибы.

Рецепт М. Березиной

Грибы с лимонной кислотой для зимнего хранения

1–2 кг крепких грибов, 1 л воды, 1 ст. л. соли, 5 г лимонной кислоты.

1. Грибы промыть, очистить, нарезать и сразу опустить в подкисленную лимонной кислотой воду (2 г на 1 л воды).

2. Поставить на огонь, добавить еще 3 г лимонной кислоты, столовую ложку соли, варить, снимая пену.

3. Как только грибы опустятся на дно, снять с огня, разложить по банкам, залить этим раствором или сварить свежий в той же пропорции, закатать, остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике. Использовать, как свежие.

Перец с чесноком

3 кг сладкого болгарского перца, 1,5 л воды, стакан сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. молотого черного перца, стакан 9 % уксуса и стакан яблочного сока, 300 г чеснока, немного меда.

1. Перец вымыть, отрезать плодоножку и очистить от семян, не разрезая плодов.
2. Изнутри смазать медом, снаружи растительным маслом, уложить на противень и запечь в духовке на небольшом огне, пока плоды не сморщатся и не станут желтыми.
3. Вложить перцы один в другой и заполнить ими небольшие банки (лучше всего 0,5 л).
4. Пропустить через мясорубку или чесночницу 300 г чеснока.
5. Залить горячим маринадом, разложить сверху чеснок, сразу закатать и медленно остудить под одеялом.
6. Для приготовления маринада налить в кастрюлю воду, поставить на огонь, добавить соль. Сахар, специи и кипятить 5 мин.
7. Снять с огня, влить яблочный сок и уксус, размешать.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Примечание. Если в последних рецептах банки перед закаткой стерилизовать, то хранить можно при комнатной температуре.

Кабачки необычного вкуса на зиму

На 3 кг кабачков потребуется стакан растительного масла, стакан томатного сока, полстакана сахара, 1 ст. л. соли, пол чайной ложки черного молотого перца, полстакана 9 % уксуса, треть стакана чеснока.

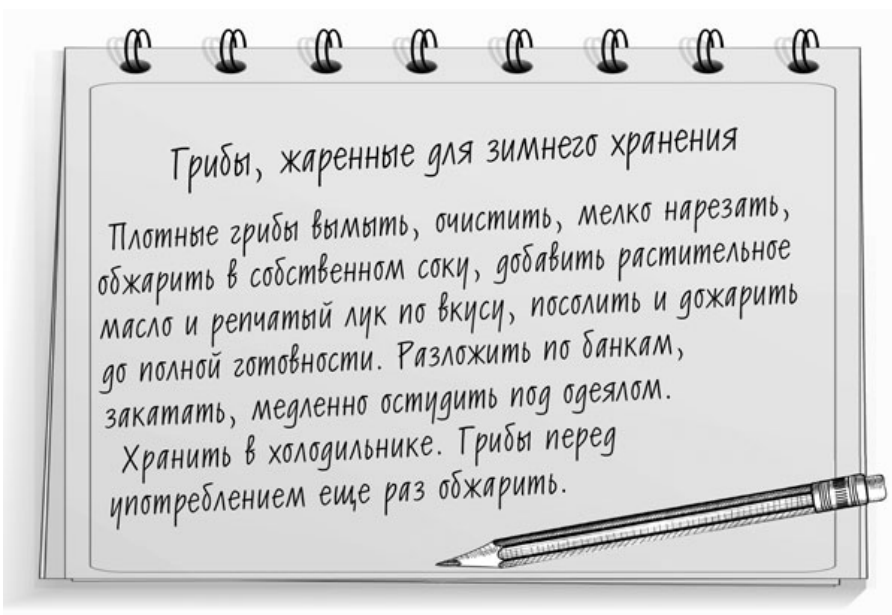
1. Нарезать молодые кабачки мелкими кубиками и сложить в эмалированную посуду.

2. Влить томатный сок и растительное масло, всыпать соль и сахар, добавить перец и тушить, довести на сильном огне, размешивая, до кипения, убавить огонь и дотушить до готовности примерно 30 мин.

3. Снять с огня, влить уксус и чеснок, пропущенный через чесночницу. Хорошо перемешать и разложить в горячем виде по стерильным банкам. Сразу закатать и, не переворачивая, остудить под одеялом.

Примечание. Кабачки приобретают вкус грибов.

Рецепт И. Якушевой


Грибы, жаренные для зимнего хранения
Плотные грибы вымыть, очистить, мелко нарезать, обжарить в собственном соку, добавить растительное масло и репчатый лук по вкусу, посолить и дожарить до полной готовности. Разложить по банкам, закатать, медленно остудить под одеялом.
Хранить в холодильнике. Грибы перед употреблением еще раз обжарить.

Квашение и соление

Необходимое количество соли в г на каждый кг различных овощей

Овощи	Соль
Капуста 1 кг	1 ст. л.
Огурцы 1 кг	1–2 ст. л.
Грибы 1 кг	3 ст. л.

Иногда при квашении капуста мягчает. Этому есть несколько причин и наиболее распространенная – использование капусты, предназначенной для длительного хранения, в частности сорта Амагер. Такая капуста имеет тонкие, плотные зеленоватые листья. Эти сорта тоже можно солить, но только гораздо позже, примерно в декабре – январе, поскольку в ней долго идет процесс образования сахаров. Осенью же следует солить сорта, предназначенные для квашения, обычно у них кочаны белые, хрустящие, с толстыми сочными листьями. Другие причины того, что капуста становится мягкой:

избыток азота при выращивании;

перестаивание капусты в теплом помещении при квашении;

невыпущенные газы из нижних пластов при квашении;

попадание ее еще на грядке или при перевозке в сильные заморозки.

Из них самая нежелательная причина – избыток азота, поскольку капуста накапливает лишний азот в форме нитратов, которые вредны для человека.

Заготовка огурцов имеет некоторые другие особенности.

Огурцы следует откалибровать по размеру, солить и консервировать огурчики примерно одного размера и желательно одного сорта.

При консервировании огурцов, снятых заранее (долее двух часов), их надо предварительно замочить в воде на такое же время, какое прошло с момента их съема, иначе вода вытеснит проникший в огурцы воздух, и это приведет к тому, что огурчики сморщатся, а банки могут открыться.

Для мелких огурцов следует брать 1,5 ст. л. (40–45 г) соли на каждый литр воды, а для крупных – 2 ст. л. (60–70 г).

Хрен и чеснок несовместимы, поэтому при засолке

и консервировании используйте или то, или другое.

Чеснок огурцы размягчает, поэтому не кладите его слишком много, а листья дуба или вишни, наоборот, делают огурцы в засолке более крепкими, хрустящими.

В качестве пряных приправ можно брать листья черной смородины, листья вишни, зонтик укропа, фенхеля, тмина, кориандра (кинзы), веточку иссопа, эстрагона (тархуна), все вместе или в любом сочетании, но не следует класть душицу, ибо она используется для отдушки (снятия затхлого или иного запаха) бочек или другой тары и снижает пряные запахи засолочных трав.

Банки с огурцами иногда «взрываются». Причинами этого является несоблюдение указанных выше правил, хранение при слишком высокой температуре, грязь, попавшая в банки, слишком жесткая или слишком мягкая вода.

Некоторые садоводы считают, что одной из причин неудач при засолке и квашении является их заготовка в полнолуние.

Пикантный салат из капусты для быстрого употребления

1,5–2 кг кочанной капусты, яблок антоновских – 3 4 штуки, 3–4 штуки моркови средней величины, 300 400 г тыквы, 1 лимон, 2 среднего размера луковицы, 2 некрупных свеклы, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

1. Срезать макушку у кочана капусты весом 1,5–2 кг.
2. Нашинковать очень тонкими, длинными полосками.
3. Посолить, перетереть капусту руками.
4. На крупной терке нашинковать яблоки и морковь.
5. Тыкву нарезать длинными, узкими полосками.
6. Снять цедру с лимона, очистить от белого волокна, выжать сок.
7. Тонко нарезать лук.
8. Натереть сырую свеклу на мелкой терке и отжать сок, добавить сахар.
9. Все смешать вместе, заправить растительным маслом.
10. Разложить по банкам. Хранить в холодильнике.

Если вы любите более острую пищу – добавьте по своему вкусу лимонную кислоту или столовый уксус.

Рецепт Ф. Ивашкиной

Капустно-овощное ассорти

5 кг кочанной капусты, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 0,5 кг моркови, 0,5 л 9 % уксуса, 0,5 л растительного масла, 4 ст. л. соли, | 300 г сахара.

1. Нашинковать лук, перец, морковь и капусту.
2. Добавить соль, сахар, масло, уксус, перемешать.
3. Подержать три дня в тепле, затем разложить по банкам и накрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике.

Квашеная капуста

5 кг капусты, 1 кг моркови.

1. Нашинковать капусту.
2. Натереть на крупной терке морковь.
3. Перемешать, посолить и перетереть руками.
4. Плотно уложить в тару, поставить сверху гнет и оставить в теплом месте для заквашивания.
5. Ежедневно гнет снимать, а капусту протыкать на всю глубину спицей, чтобы выпустить углекислый газ.

Когда капуста заквасится, ее надо убрать в холодное место.

Можно при заквашивании добавлять в капусту яблоки (лучше антоновские), половинки небольших кочанов капусты, клюкву или бруснику, тмин.

Квашеная капуста с можжевельником

4 кг капусты, 4 ст. ложки соли, 10 г ягод можжевельника, 3 стакана воды.

1. Нашинковать капусту, натереть морковь, перемешать, посолить и перетереть руками.

2. Ягоды можжевельника растереть, залить водой, нагреть до кипения и кипятить 5 минут.

3. Остудить отвар и добавлять порциями к капусте и моркови, укладывая их плотно в емкость.

Далее действовать, как при обычном квашении. Капуста, посоленная таким способом, имеет очень приятный привкус и хорошо хранится.

Рецепт А. Носова

Капуста по-восточному.

1 кочан капусты весом около 1 кг, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, 30 г соли, корочка черного хлеба, пряная зелень, красный перец – по вкусу.

1. Кочан капусты разрезать на 6 частей, вырезать кочерыжку.
2. Между листьями капусты вложить несколько половинок зубчиков чеснока.
3. Уложить осторожно, не разваливая, доли кочана в эмалированный таз, положить сверху зелень (любисток, эстрагон, кинзу и др.).
4. Вскипятить воду с солью, кипящим рассолом залить капусту и дать остыть.
5. Слить рассол, положить в него корочку черного хлеба, вновь частью его залить капусту так, чтобы лишь была покрыта, положить гнет и поставить на 3–4 дня в темное место.

Готовую капусту хранить в погребе или холодильнике.

Овощной физалис на зиму

1 кг овощного физалиса, 1 л воды, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. 9 % уксуса, 1 ст. л. растительного масла, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца.

1. Очистить от чехликов физалис, промыть горячей водой, разрезать на половинки, заполнить банки до плечиков (срезами вверх).
2. Вскипятить воду, добавить сахар, соль, лавровый лист, перец, прокипятить 5 мин.
3. Снять с огня. Добавить уксус и растительное масло, размешать и залить банки до верха.
4. Закатать, перевернуть на крышки и остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Ассорти с капустой для хранения в холодильнике

2 кг кочанной капусты, 2 кг свеклы, 3 кг моркови, 3 крупных зубчика чеснока.

1. Сырую свеклу и капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу.

2. Все перемешать и залить кипящим рассолом.

3. Остудить, разложить по банкам.

Хранить в холодильнике. Использовать в течение трех месяцев.

Для приготовления рассола на 1 л воды взять 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли без верха, 2–3 гвоздики, 4–5 горошин черного перца, вскипятить, снять с огня, добавить 0,5 ст. 9 % уксуса.

Капуста по-мексикански

3 кг капусты, 3 головки чеснока, 100 г укропа.

Для приготовления рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 200 г сахара, 200 г растительного масла.

1. Капусту нашинковать, чеснок измельчить, укроп мелко нарезать.
2. В эмалированную посуду сложить слои капусты (2–3 см), пересыпая чесноком и укропом.
3. Приготовить рассол и вскипятить.
4. Залить кипящим рассолом капусту, накрыть плоской тарелкой и поставить груз.

Капуста готова к употреблению через 3–4 дня.

Ее можно плотно разложить по стерильным банкам, закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Рецепт Т. Прохоровой

Капуста «Райское наслаждение»

3 кг кочанной капусты, 2 крупных зубчика чеснока, 2 морковки среднего размера, 0,5 л воды, по 1 ст. сахара, уксуса и растительного масла, 2 ст. л. соли.

1. Капусту и морковь нашинковать, чеснок измельчить.
2. Вскипятить воду со всеми указанными ингредиентами.
3. Залить капусту, накрыть плоской тарелкой, поставить груз. Через 6 часов капуста готова к употреблению.

Рецепт Л. Руденко

Баклажаны соленые

Первый способ

5 кг баклажан, 250 г соли, пряности по вкусу.

1. Молодые баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см.
2. Сложить в кастрюлю, пересыпая солью и пряностями.
3. Как только баклажаны дадут сок, положить на них гнет и держать неделю в теплом месте.
4. Плотно уложить по банкам, сверху положить лист черной смородины, закатать и поставить в холодильник, через месяц баклажаны будут готовы к употреблению.

Второй способ

1. Молодые баклажаны промыть, удалить плодоножки, прокипятить 15 мин. в рассоле (2 ст.л. соли на 1 л воды). Быстро охладить в холодной воде.
2. Положить на доску, сделать продольный надрез, развернуть и поставить под гнет для удаления жидкости.
3. Плотно уложить в эмалированную посуду, пересыпая толченым чесноком, молотым перцем (не переборщите!).
4. Приготовить рассол из расчета 70 г соли на 1 л воды, вскипятить вместе с лавровым листом (2–3 листика) и черным перцем (5–6 горошин). Остудить.
5. Залить баклажаны холодным рассолом, накрыть капустным листом (или чистой прокипяченной тряпочкой), положите деревянный круг или тарелку и поставить гнет. Через полтора месяца они будут готовы.

Баклажаны фаршированные соленые

Первый рецепт

На 1 кг баклажан 1 головку чеснока, 2 крупные моркови, луковицу среднего размера, 2–3 болгарских перца, корень петрушки и корень сельдерея, соль по вкусу.

1. Баклажаны отварить до мягкости. Дать остыть.
2. Пропустить чеснок через чесночницу.
3. Нашинковать коренья, лук, перец и морковь. Пассировать по отдельности на растительном масле.
4. В баклажанах сделать надрезы вдоль, вложить в них чеснок и закрыть.
5. В эмалированную посуду сложить баклажаны, переслаивая их овощами и просаливая каждый слой щепоткой соли.
6. Положить сверху капустные листья. Накрыть плоской тарелкой и поставить гнет.
7. Когда баклажаны дадут сок, попробовать его вкус. Если соли маловато, то подсолить по вкусу.
8. 3 дня держать при комнатной температуре, затем перенести в холодильник или погреб.

Каждый раз, когда будете брать из емкости баклажаны, заменяйте капустный лист на свежий.

Рецепт Н. Фиалковской

Второй рецепт

1. Баклажаны сварить вместе с кожурой без плодоножек до мягкости. Дать стечь соку под гнетом.
2. Приготовить начинку: репчатый лук, морковь нарезать и протушить на растительном масле.
3. Мелко нарезать зелень петрушки и чеснок, добавить в начинку.
4. Сделать надрез в баклажанах и начинить каждый подготовленной начинкой.
5. Завязать каждый баклажан черешком листа сельдерея и плотно уложить в стерильные банки.
6. Залить кипящей соленой водой (1 ст. л. на 1 кг баклажан). Сразу закатать и дать остыть под одеялом (или пастеризовать).

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Простой рецепт засолки сырых баклажан

3 кг баклажан, 3–4 болгарских перца, 3–4 красных томата, 2–3 средних луковицы, 2–3 крупные морковки, 2 столовые ложки соли, 1,5 ст. растительного масла.

1. Молодые баклажаны нарезать кружочками, пересыпать солью и оставить настояться до появления сока (примерно 3 часа).

2. Морковь нашинковать, перец нарезать кружочками, лук – кольцами, томаты разрезать на четвертинки. Все обжарить на растительном масле по отдельности, затем перемешать.

3. Плотно уложить слоями баклажаны и подготовленную смесь в стерильные банки и стерилизовать. После закатки остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодильнике.

Рецепт Г. Кизимы

Соленые патиссоны или кабачки

2 кг патиссонов или кабачков, 80 г укропа. 25 г сельдерея, 10 г листьев хрена, по 5 г чеснока и красного горького перца, остальное по вкусу.

1. Отобрать молоденькие патиссоны или кабачки, вымыть.

2. Положить на дно эмалированной посуды зелень и пряности (укроп, чеснок, сельдерей. петрушку, пастернак, листья черной смородины, вишни и хрена, эстрагон, красный перец – понемногу всего, что есть у вас под рукой). Сверху уложить патиссоны (или кабачки).

3. Приготовить рассол из расчета 20 г соли на 1 л воды и залить холодным рассолом. Положить деревянный круг или плоскую тарелку и гнет. Поставить при комнатной температуре для брожения на 2–3 дня.

4. Как только процесс брожения завершится, не снимая пены, накройте посуду крышкой и держите в холодильнике.

Мура тура (квашение особой овощной смеси по-мински)

Рецепт дается на десятилитровую емкость:

1 кг огурцов большого размера, 1 кг красных томатов, 0,5 кг моркови, 0,5 кг корневого сельдерея, маленькие кочаны капусты, небольшие головки цветной капусты или брокколи общим весом 1 кг, 0,5 кг отварных бобов, 0,2 кг стеблей листовой свеклы, 0,5 кг репчатого лука, 0,2 кг кукурузы, 0,5 кг сладкого перца, 0,1 кг зелени укропа, 2 ст. л. семян горчицы, 2 ст. л. кориандра, несколько кусочков хрена, 25 г соли на каждый л воды, 0,25 л кислого молока или сыворотки.

1. Овощи промыть и очистить, бобы сварить.
2. Перцы нарезать, очистить от семян, капусту нарезать крупными кусками.
3. Огурцы нарезать дольками, томаты разрезать на четыре части.
4. Овощи плотно уложить в посуду, пересыпая солью и приправами и поливая молоком или сывороткой.
5. Сверху положить на овощи гнет, накрыть емкость крышкой и заквасить овощи в течение 12–13 дней при комнатной температуре, затем перенести в холодное место для хранения.

Такое квашение производят из остатков овощей последнего сбора перед наступлением заморозков. Овощи перерабатывать сразу после сбора.

Финские рецепты предоставила М. Туркина

Тыква, квашенная по-фински

Тыкву очистить, нарезать кубиками. Перцы разрезать, удалить семена и нарезать полосками шириной 2 см. Яблоки и груши только вымыть.

3,5 кг тыквы очищенной, 700 г перца сладкого, 1 кг красных томатов, 0,5 кг репчатого лука, несколько головок чеснока, 1 кг яблок кислых сортов, 1 кг груш, 2 ст. л. столовой горчицы, 1 ч. л. душистого перца, 6 штук лаврового листа, несколько небольших кусочков хрена, 140 г соли, 0,5 л кислое молоко или сыворотка.

1. Овощи и фрукты нарезать, сложить слоями, пересыпая солью и приправами, сильно уплотнить.

2. Сварить отвар из семян перца и кожуры тыквы в течение получаса на небольшом огне.

3. Процедить и смешать с кислым молоком или сывороткой, залить овощную массу.

4. Поставить на 8–10 дней на закваску при комнатной температуре.

5. Перенести в холодильник.

Можно перед закладкой на хранение разложить по банкам и закатать.

Баклажаны в томатном соку

1. Испечь средних размеров баклажаны в духовке и очистить горячими от кожуры (иначе она не снимется).

2. Сложить баклажаны в стерильную банку положить 2–3 зубчика чеснока и залить кипящим томатным соком.

3. При приготовлении томатного сока из своих свежих спелых красных томатов предварительно надо обдать их кипятком, снять кожицу разрезать на половинки, поместить в эмалированную посуду, поставить на огонь и, размешивая, прокипятить.

4. Пропустить через дуршлаг, посолить (1 ст. л. соли на 1 л сока). Снова довести до кипения и залить баклажаны. Сразу закатать.

Медленно остудить под одеялом (напоминаю, это заменяет пастеризацию). Хранить в холодильнике.

Самый распространенный способ засодхи огурцов

2 кг мелких огурчиков (в расчете на трехлитровую банку), засолочная зелень (зонтик укропа, веточка зстрагона, стебель и листья базилика, лист хрена), 2 ст. л. соли, 2 зубчика чеснока.

1. На дно банки сложить зелень и чеснок.
2. Откалибровать свежесобранные огурчики, обрезать оба кончика, вымыть, плотно уложить в банку.
3. Растворить в кипящей воде соль, остудить.
4. Холодным рассолом залить огурцы, накрыть марлей и дать постоять 2–3 дня.
5. Марлю снять, прикрыть крышкой и пастеризовать на водяной бане 20–25 мин.
6. Закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Огурцы, засоленные в огурцах

3–4 крупных переросших огурца, засолочная зелень по вкусу, 500 г мелких огурчиков для засолки, 2 3 луковицы, 1 ст. л. соли, 2 ч. л. сахара.

1. Натереть на крупной терке переросшие огурцы.
2. Нарезать кольцами лук и ошпарить его кипятком.
3. Добавить в огурцы лук, соль, сахар и всю зелень. Оставить настояться на сутки (воду и уксус не добавлять).
4. На следующий день уложить часть массы на дно банок, сверху плотно уложить маленькие огурчики для засолки, добавить массу во все пустоты.
5. Через день у вас будут малосольные огурчики для употребления.

Чтобы сохранить их более длительный срок, к еще не разложенным в банки огурцам надо добавить 1 л воды и прокипятить. Залитые огурцы накрыть крышкой, подержать 3–4 мин. Рассол слить в кастрюлю и снова прокипятить, а огурчики разложить по банкам, залить их кипящим рассолом и закатать. Медленно остудить под одеялом.

Хранить в холодильнике.

Если после заливки рассолом в банки добавить уксус (из расчета 1 ст. л. на литр емкости), то можно хранить такие огурцы в прохладном месте.

Старинный способ засолки огурцов

2 кг огурцов среднего размера, 100 г ржаного хлеба, 20 г укропа, 4 5 зубчиков чеснока, 100 г соли.

1. Промыть огурцы, обрезать кончики, плотно уложить в банки.
2. Подсушить на сковороде без масла нарезанный на куски ржаной хлеб и положить его на огурцы.
3. Растолочь чеснок, положить на огурцы, добавить соль и укроп, залить кипятком и поставить в теплое место на 3 дня.
4. Через 3 дня сразу закатать и поставить в холодильник.

Огурцы в яблочно-тыквенном соку

1,5 кг огурцов, 1 л тыквенного сока, 500 г яблочного сока, 50 г соли, 50 сахара.

1. Огурцы среднего размера ошпарить кипятком и плотно уложить в трехлитровую банку.
2. Приготовить рассол из смеси яблочного и тыквенного соков, в который добавлены сахар и соль.
3. Залить кипящим рассолом огурцы, прикрыть банку крышкой и выдержать 3–4 минуты.
4. Рассол слить в ту же кастрюлю, в которой он готовился, снова прокипятить и залить огурцы, прикрыть крышкой, выдержать 3–4 минуты и слить рассол.
5. Последний раз вскипятить рассол и залить огурцы.

Банку закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Примечание. Можно использовать 1,5 л только яблочного сока.

Огурцы, засоленные с яблоками или болгарским сладким перцем

На 2 кг огурцов полкилограмма яблок или болгарского сладкого перца, 1 л воды, по 50 г соли и сахара, 10 листьев вишни, 5 листьев дуба, 5 листьев лимонника (если есть).

1. Обдать кипятком яблоки и огурцы (если используете болгарский перец, его кладете также целиком).
2. В трехлитровую банку плотно уложить продукцию, добавить все листья и трижды залить кипящим рассолом.
3. Для приготовления рассола в литр кипящей воды добавить соль, сахар. Залить, слить, вскипятить, снова залить, слить и повторить еще раз.
4. Закатать, медленно остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Засолка зеленых томатов

2 кг зеленых томатов, 4 5 штук болгарского перца, 2 головки чеснока, большой пучок (40 г) укропа, 2 3 ст. л. соли по вкусу.

1. Укроп, чеснок, болгарский перец пропустить через мясорубку, добавить соль и все перемешать.
2. Разрезать томаты пополам, сложить в посуду для квашения слой томатов разрезами вверх, пересыпать приготовленной заправкой.
3. Накрыть срезами томатов заправку, пересыпать заправкой.
4. Снова слой томатов разрезами вверх и так далее.
5. Положить перевернутую тарелку на томаты и поставить на нее сверху гнет.
6. Поставить в теплое место для квашения на 3–4 дня. Как только появится пена и кисловатый запах, гнет снять, томаты плотно уложить в банки, залить образовавшимся рассолом и закатать.

Хранить в холодильнике или на холоде.

Оставшимся после употребления томатов рассолом можно заправлять кислые щи, рассольники и солянки.

Рецепт Г. Осиповой

Необычная засолка огурцов

На трехлитровую банку надо 1,5 кг огурцов, 50 г укропа, по 20 г чеснока, хрена, зелени сельдерея, петрушки, пастернака и листьев черной смородины, 100 г соли (3 ст. л.).

1. Заранее приготовить рассол: вскипятить 1,5 л воды, опустив в нее все указанные пряности и соль. Прокипятить и дать рассолу настояться 5–7 дней для брожения, процедить.
2. Промыть огурцы и залить холодной водой на 6 часов.
3. Плотно уложить в стерильную банку огурцы, вскипятить рассол и залить огурцы. Закатать и сразу поставить в прохладное место. Огурцы сохранят зеленый цвет.

Зеленые томаты с чесноком

На каждый зеленый помидорчик мелкого или среднего размера брать одну дольку чеснока. Для рассола потребуется 1 ст. л. соли с верхом на 1 л воды.

1. Очистить от плодоножек томаты, срезать в этом месте маленькую верхушку и воткнуть в середину каждого плода очищенную дольку чеснока.
2. Приготовить рассол из соли и воды и довести его до кипения.
3. Сложить томаты в стерильные банки и залить рассолом.
4. Закатать, не переворачивая банки, остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Н. Ажоткиной

Соленые арбузы

На 2 кг арбузов потребуется 2 л воды и 160 г соли (примерно 5–6 ст. л.).

Отобрать мелкие, но зрелые плоды. Наколоть деревянной шпилькой в 10–12 местах для лучшего проникновения рассола.

Уложить арбузы в бочку или эмалированную посуду без сколов и залить рассолом. Сверху накрыть деревянным кружком и поставить на него гнет (например, тщательно промытый и прокипяченный булыжник).

Необходимо, чтобы арбузы были полностью накрыты рассолом.

Выдержать в рассоле 2–3 дня при комнатной температуре. Долить рассол и вынести в прохладное место.

Хранить в погребе, холодильнике или на лоджии.

Примечание. Небольшие арбузы можно заквашивать в капусте. Тоже очень вкусно!

Маринады и консервирование

При консервировании обычно используют столовый уксус (9 % или 6 %, которого надо брать в полтора раза больше, чем 9 %). Иногда столовый уксус заменяют более полезным яблочным уксусом, но еще лучше применять вместо уксуса лимонную кислоту Одна треть чайной ложки лимонной кислоты заменяет одну столовую ложку 9 % уксуса.

Обычно для приготовления маринада используют не только соль, но и сахар. Сахара надо брать столько же, сколько 9 % уксуса.

Различные заправки для консервирования овощей, фруктов, ягод

При консервировании мы традиционно используем рассол из соли, сахара, лимонной кислоты или уксуса. Но можно использовать разные заливки и заправки, при этом хорошо знакомая консервирован-

ная продукция будет иметь различный вкус. Попробуйте, это вкусно, хотя и непривычно!

Заправки и заливки доводят до кипения на сильном огне и сразу заливают подготовленные фрукты, овощи или ягоды, тут же закатывают, банки переворачивают на крышки и медленно остужают под одеялом. Хранят такие консервы, как обычно.

Заливка «Смородинка»

700 г воды, 300 г сока красной смородины, 50 г соли, 50 г сахара

Заливка «Аргус»

700 г воды, 300 г сока крыжовника, 30 г соли, 100 г сахара.

Заливка «Малиновка»

700 г воды, 400 г малинового сока, 30 г соли, 100 г сахара.

Заливка «Барбарисовая»

1 л воды, 300 г ягод барбариса, 30 г соли, 150 г сахара.

Заливка из жимолости

700 г воды, 300 г сока жимолости, 50 г соли, 50 г сахара.

Медовая свекольно -яблочная заливка

300 г воды, 300 г сока сырой свеклы, 300 г яблочного сока, 30 г соли, 30 г меда.

Свекольная заливка

700 г воды, 300 г сырого свекольного сока, 50 г соли.

Яблочно– свекольная заливка

700 г яблочного сока, 300 г сырого свекольного сока, 30 г соли

Медовая тыквенно-яблочная заливка

300 г воды, 300 г яблочного сока, 500 г тыквенного сока, 50 г соли, 100 г меда.

Виноградная заливка

500 г воды, 500 г виноградного сока, отжатого из ягод, 30 г соли.

Заливка из клюквы

700 г воды, 300 г сока клюквы, 30 г соли, 100 г сахара.

Заливка из щавеля

800 г воды, 300 г щавеля, 50 г соли, 30 г сахара.

Щавель отварить в указанном количестве воды, протереть через сито, затем добавить соль и сахар, вскипятить.

Заливка из ревеня

700 г воды, 300 г сока, отжатого из черешков ревеня, 50 г соли, 30 г сахара.

Примечание. Объема этих заливок достаточно для двухлитровой банки, поскольку обычно в полностью заполненной банке половину объема занимает продукция, а половину – жидкость.

Маринованные огурцы

Изюминка этого рецепта в использовании большого количества специй.

1,5 кг огурцов (в расчете на одну трехлитровую банку), 3 зонтика укропа, 4 дольки чеснока, 3 штуки листьев вишни, 3 кусочка хрена (размером 2 см), 1 штука горького красного перца, 3 4 небольших красных томата, 1 штука сладкого болгарского перца.

1. Огурцы вымыть и залить водой на три часа.
2. На дно банки уложить укроп, красный перец, чеснок, хрен, вишневые листья.
3. Плотно уложить огурцы, сверху томаты и нарезанный на дольки болгарский перец.
4. Приготовить маринад: на 1,5 л воды взять 2 стебля укропа вместе с зонтиком, 2 листа черной смородины, 3 гвоздики, 3 горошины душистого перца, 2 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 3 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, все отварить на медленном огне 20 мин., укроп и листья черной смородины вынуть.
5. Залить горячим маринадом огурцы, накрыть крышкой на 5 мин.
6. Слить в кастрюлю и еще раз прокипятить маринад, снять с огня, добавить 1 ст. л. 9 % уксуса и снова залить огурцы, закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт С. Фарбер

Самый простой способ консервирования огурцов

На один литр объема емкости потребуется 500 г огурцов, 500 г воды, 1 ст. л. соли, 1 таблетка аспирина, одна треть ч.л. лимонной кислоты, красный молотый перец на кончике ножа, пряная зелень по вкусу, один зубчик чеснока.

1. Зелень и огурцы бланшировать.
2. Плотно уложить в банки.
3. Опустить аспирин, соль, лимонную кислоту, перец.
4. Залить кипящей водой, закатать.
5. Перевернуть на крышки и медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Г. Кизимы

Огурцы в соке красной смородины

1 кг огурцов (из расчета на двухлитровую банку), 0,5 л воды, 0,5 л сока красной смородины, 1,5 ст. л. соли (40 г) для мелких огурцов или 2 ст. л. (50 г) – для крупных, 1 ч. л. сахара, пряности – по вкусу.

1. Огурчики (лучше мелкие) промыть, облить кипятком, уложить в банки, переслаивая пряностями.
2. Залить кипятком, прикрыть крышками и подержать 3–5 мин.
3. Половину воды вылить, вторую перелить в кастрюлю, добавить сок красной смородины, соль, сахар, довести до кипения и залить огурцы.
4. Банки закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Уксус в этом рецепте не используется совсем, огурчики приобретают розовый цвет и замечательный вкус.

Хрустящие огурчики

На одну трехлитровую банку потребуется 1,5 кг огурцов, 5 листочков черной смородины, 3 зонтика укропа с зелеными семенами, 1 лист хрена, 7 горошин черного перца, 1 шт. лаврового листа, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. уксусной эссенции.

1. Банки и крышки стерилизовать как обычно.
2. Огурцы тщательно помыть, замочить на 3–5 часов, воду менять 3–4 раза.
3. Зелень промыть, залить в отдельной посуде кипятком на 1 минуту, воду слить.
4. Заложить зелень и огурцы в банку.
5. Залить банку кипящей водой (~1,5 литра) на 10–20 минут и укутать.
6. Через 10–20 минут воду слить, в нее положить соль, сахарный песок. Эту воду вскипятить, и залить в банку.
7. Добавить 1 чайную ложку уксусной эссенции. Банку закатать, перевернуть и укутать на ночь. Так оставить до середины следующего дня.

Рецепт В. Кабыкина

Огурцы в томатном соке

1 кг огурцов (из расчета на двухлитровую или две литровых банки), 1 кг красных томатов (или 1 л томатного сока), 1 ст. л. с небольшим верхом соли, 1 ст. л. без верха сахара, 1 таблетка аспирина, лимонная кислота на кончике ножа, тархун (эстрагон), чеснок, укроп, петрушка, лист черной смородины, вишневый лист, все по вкусу.

1. Огурчики и пряности бланшировать.

2. На дно банки уложить приправу затем плотно огурчики.

3. Приготовить томатную заправку для этого залить томаты кипятком, воду слить, кожицу снять, пропустить через мясорубку, добавить соль и сахар и варить 15–20 мин.

4. Залить огурцы кипящей томатной заправкой, добавить аспирин и лимонную кислоту, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банки.

Хранить в холодном месте.

В этом рецепте не используется уксус. Томатная заправка придает огурцам нежный, приятный и совершенно особенный вкус.

Огурцы с ягодами красной смородины

1,5 кг огурцов (в расчете на трехлитровую банку), засолочная зелень по вкусу, 3 горсточки ягод красной смородины (или 5 6 кистей), 1 ст. л. 9 % уксуса, 1 ч. л. сахара.

1. Сложить в банку промытые зелень, огурцы и смородину.
2. Залить кипящей водой (около полутора литров), накрыть крышкой, настоять 3–4 мин.
3. Воду вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, вскипятить.
4. Залить огурцы, добавить уксус.
5. Закатать, перевернуть на крышку, медленно остудить под одеялом.

Рецепт С. Фарбер

Консервированные огурцы с сахаром

1 кг огурцов (на две литровые банки), 1 ст. л. 9 % уксуса, зонтик укропа, по одному листу петрушки, сельдерея, кинзы (кориандра), пол-листа хрена, 2 3 листа черной смородины, 1 шт. перца. Для приготовления рассола взять 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

1. Бланшированные огурчики плотно сложить в банку вертикально, добавить зубчик чеснока и один плод болгарского перца.
2. Все пряности сложить в кастрюлю, долить 1 л воды и проварить на небольшом огне 15 мин.
3. Залить огурцы кипящим рассолом.
4. Добавить в каждую банку по одной столовой ложке 6 % уксуса и закатать.
5. Перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Консервированные кабачки

600 г кабачков (на одну литровую банку), 1 00 г болгарского перца, 6–8 зубчиков чеснока, 5–6 горошин черного перца, 15–20 г укропа. Для заливки взять на 250 г воды 30 г соли, 30 г 9% уксуса.

1. Вымыть небольшие кабачки длиной 15–16 см с неразвитыми семенами, дать стечь воде и нарезать на кружочки толщиной 2 см.
2. Разрезать и очистить от семян перец, нарезать на четвертинки.
3. Очистить чеснок и нарезать на пластинки.
4. Мелко нарезать вымытый укроп.
5. Сложить в банку кабачки, переслаивая чесноком, перцем и укропом.
6. Приготовить заливку, прокипятив воду с солью, снять с огня и влить уксус.
7. Залить кабачки и закатать банки, остудить под одеялом.

Хранить в прохладном месте.

Фаршированные зеленые томаты

1 кг зеленых томатов, 2–3 головки чеснока, 15 штук болгарского сладкого перца, пучок петрушки, 1–2 веточки мяты, 3 ч. л. соли, полстакана 9 % уксуса.

1. Срезать верхушку у томатов, вынуть ложкой сердцевину.
2. Из сердцевины томатов, чеснока, перца, петрушки и мяты приготовить фарш, все пропустив через мясорубку.
3. Начинить смесью томаты и накрыть срезанными верхушками.
4. Выложить нафаршированные томаты в банки, каждый ряд посолить.
5. В заполненные банки добавить уксус так, чтобы заполнить все пустоты и покрыть содержимое.
6. Закрыть крышками.

Хранить в холодильнике или в холодном месте.

Баклажаны консервированные

На литр заливки (две литровые банки баклажан) потребуется 20 г соли, 3 ст. л. 9 % уксуса, 1 кг баклажан.

1. Запечь плотные молодые баклажаны в духовке или отварить в небольшом количестве воды около 20 мин.
2. Положить под пресс на сутки для удаления горечи.
3. Уложить в банки ниже плечиков примерно на 1 см.
4. Залить кипящей водой с солью.
5. Добавить уксус.
6. Закатать, остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Брюква консервированная

1. Брюкву очистить, нарезать на кубики.
2. Бланшировать 3–5 мин.
3. Разложить в банки по плечики.
4. Залить кипящим рассолом.
5. Закатать, остудить под одеялом.

Для приготовления рассола на литр воды взять одну столовую ложку соли, прокипятить. Хранить в прохладном месте.

Маринованные бобы

Первый способ

1 кг бобов, 75–100 г соли.

1. Бобы промыть, разделить на половинки, перемешать с солью и выдержать сутки.

2. Полученную массу, давшую сок, не освобождая от избытка соли, разложить в стерильные банки, добавить специи (укроп, базилик, вишневые листья, эстрагон). Уплотнить.

4. Сверху укрыть виноградными листьями. Образующийся рассол должен покрыть бобы. Недостающее количество жидкости пополнить, добавив воду. Сверху положить мокрое полотенце, крышку и гнет.

Первый способ быстрый, бобы получаются красивого зеленого цвета, но остаются твердыми и имеют сыроватый вкус. Однако очень хороши как добавка к разнообразным овощным салатам, где достаточно сока от других компонентов.

Второй способ

1 кг бобов, 25–50 г соли.

1. Приготовить 3 % солевой раствор (30 г соли на 1 литр воды).

2. Бобы промыть, разделить на половинки и прокипятить в солевом растворе 15–20 минут.

3. Отваренные бобы разложить в стерильные банки, добавить оставшееся количество соли, уплотнить. Далее выполнить п. 4 предыдущего рецепта.

Вкус бобов получается нежным, а консистенция мягкая.

Тыква маринованная

650 г тыквы, 150 г сахара, 200 г воды, 2 ст. л. уксуса 9 % (или 0,5 ч. л. лимонной кислоты), 3 4 шт. гвоздики, 0, 25 ч. л. корицы.

1. Тыкву очистить, нарезать кубиками.
2. Опустить в кипящую воду на 3–4 мин., затем на 2–3 мин. в холодную воду.
3. Уложить тыкву в литровую банку, добавить корицу и гвоздику.
4. Сварить маринад (200 г воды со 150 г сахара кипятить 10 мин.).
5. Снять с огня, добавить уксус или лимонную кислоту размешать и залить тыкву закатать.
6. Перевернуть на крышку и остудить под одеялом. Хранить в прохладном месте.

Кукуруза маринованная

После сбора урожая отделить початки совсем маленькие, величиной с указательный палец. Их можно консервировать в маринаде, как огурцы, и использовать в виде гарнира.

500 г початков, 0,5 л воды, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст.л. 9 % уксуса, 2 3 листа черной смородины, 4 5 листьев вишни, веточка эстрагона, черный перец – на кончике ножа.

1. Початки очистить от листьев, отрезать столбик до первых зерен и тщательно вымыть.
2. Сложить початки и зелень в банку емкостью 1 литр.
3. Залить содержимое кипящей водой, покрыть крышкой и выдержать 3–4 минуты.
4. Воду слить и еще раз залить початки и зелень кипятком и подержать под крышкой 3–4 минуты. За это время приготовить маринад.
5. Слить воду и залить содержимое кипящим маринадом, закатать, перевернуть на крышку и медленно остудить под одеялом.

Хранить при комнатной температуре.

Как сделать каперсы?

200 г молодых зеленых семян настурции, 50 г сахара, 2 ч. л. соли, 1 литр воды, 1 ст. л. 6 % уксуса, перец и лавровый лист – по вкусу.

Первый способ

1. Приготовить маринад: нагреть воду до кипения, растворить в ней сахар, соль, добавить уксус и пряности.

2. В кипящий раствор опустить семена настурции. Вновь довести до кипения, отставить, охладить.

Рецепт Г. Кизимы

Второй способ

1. Молодые зеленые семена настурции пересыпать солью и оставить на сутки в эмалированной посуде. За это время несколько раз перемешать, чтобы все равномерно просолилось.

2. Переложить семена в маленькие баночки, залить 6 % уксусом и оставить на 2 недели.

3. Уксус слить, а семена залить свежим маринадом со специями (см. 1-й способ). Вместо уксуса можно использовать кисти красной смородины – примерно 1/3 стакана на 2 майонезных баночки.

Рецепт Л. Бобоpовской

Примечание. Каперсы используют для заправки солянок, рассольников, супов. Маринад от них добавляют в борщи.

Домашние оливки из терна или терносливы

Ягоды терна залить кипящей водой и прикрыть крышкой, дать постоять 10 мин. Воду слить в кастрюлю, терн уложить в стерильные небольшие баночки, переслаивая мелко нарезанным эстрагоном (тархун) и измельченным лавровым листом.

Приготовить маринад: в слитую в кастрюлю воду добавить на 1 л жидкости по 1 ст.л. соли и сахара, довести до кипения, снять с огня, влить 4 ст. л. 9% уксуса, размешать и залить банки.

Сразу закатать и остудить под одеялом.

Соусы и приправы

Аджика

5 кг томатов, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 6–7 стручков горького перца, 300 г чеснока, 1 стакан 6 % яблочного уксуса, 2/3 стакана сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 3 ст. л. соли без верха.

1. Овощи (томаты, морковь, сладкий перец) и яблоки (кислые, типа антоновки, не очищая) пропустить через мясорубку или смолоть с помощью кухонного комбайна, около часа варить в эмалированной посуде на слабом огне.

2. Смолоть стручки горького перца, добавить смесь к вареву вместе с сахаром, подсолнечным маслом и солью. Варить еще 1 час.

3. За 15 минут до готовности добавить молотый чеснок и уксус.

4. Разлить массу горячей по стерильным банкам и хранить в закрытом виде при комнатной температуре.

Рецепт М. Туркиной

Аджичка

1,5 кг томатов, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг яблок, 0,5 кг моркови, 4 средние головки чеснока, 2–3 штучки горького перца, 350 мл подсолнечного масла, 1–2 ст. л. соли (по вкусу).

Все пропустить через мясорубку и варить на медленном огне 1,5–2 часа. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Рецепт В. Кабыкина

Цеацебели

5 кг сладкого перца, 5 кг спелых томатов, 500 г чеснока, 500 г петрушки, 15 стручков горького перца, соль – по вкусу.

1. Томаты и перцы пропустить через мясорубку, посолить и поставить на огонь.

Довести до кипения.

2. Размолоть или измельчить кухонным комбайном чеснок, петрушку, горький перец. Добавить к смеси перцев и томатов, вновь довести до кипения. Кипятить еще 10 минут.

3. Разложить по баночкам. Употребляется для приготовления бутербродов.

Примечание. Вместо помидор можно использовать томат-пасту.

Рецепт М. Туркиной

Приправа «Кобра»

2 кг корней хрена, 2 кг очищенного чеснока, 4–5 кг спелых томатов, 1–2 свежих стручков красного перца, соль по вкусу.

1. Из стручков перца удалить семена. Томаты по одному опускать в кипяток, очищать кожицу, пропустить через мясорубку или размельчить в кухонном комбайне. Хрен, перец и чеснок тоже измельчить.
2. Перемешать, посолить. Разложить в пастеризованные банки. Хранить в прохладном месте.
3. Прекрасная витаминная приправа к мясным блюдам и острым салатам.

Сливово-яблочная приправа

Пюре сливовое – 57, пюре яблочное – 23, сахар – 20, пряности – по выбору.

Брусничнo-яблочная приправа

Брусника – 45, яблочное пюре – 40, сахар – 20, гвоздика и корица – по вкусу.

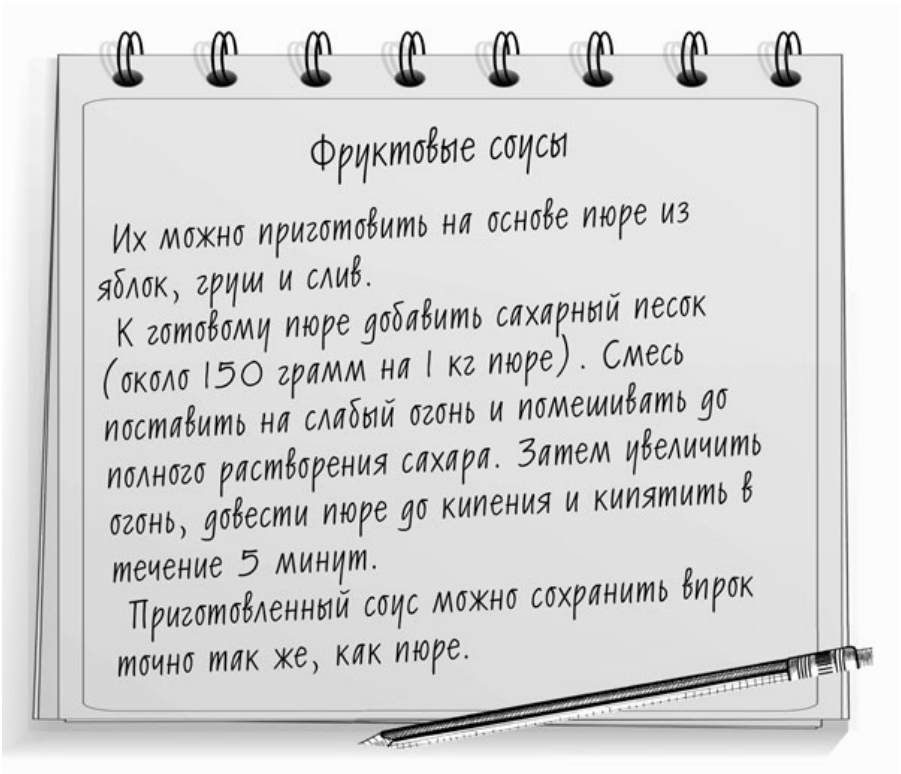
Бруснично-яблочно-грушевая приправа

Брусника – 50, яблочное пюре – 15, грушевое пюре – 10, сахар – 25, пряности – по вкусу.

Бруснику перед добавлением бланшировать в горячей воде 2–3 минуты, растереть, добавить сахар и варить еще 20–25 минут, перемешивая.

Бруснику можно заменить на клюкву, которую просто в сыром виде протереть и смешать с избранным пюре.

Рецепты смешанных приправ рекомендованы В. Одинцовым (состав указан в процентах).


Фруктовые соусы
Их можно приготовить на основе пюре из яблок, груш и слив.
К готовому пюре добавить сахарный песок (около 150 грамм на 1 кг пюре). Смесь поставить на слабый огонь и помешивать до полного растворения сахара. Затем увеличить огонь, довести пюре до кипения и кипятить в течение 5 минут.
Приготовленный соус можно сохранить впрок точно так же, как пюре.

Кетчуп

2 кг красных томатов, 150 г репчатого лука, 250 г яблок, 1 ст. л. соли с горкой, пол чайной ложки красного молотого перца, 1 ч. л. молотой корицы, 150 г сахара, 150 г 9% уксуса.

1. Промолоть в мясорубке томаты, яблоки и лук. Тушить на небольшом огне около часа, постоянно помешивая.
2. Добавить соль, сахар, перец и корицу и варить еще полчаса.
3. Снять с огня, влить уксус, перемешать, разложить по небольшим баночкам. Закатать.

Хранить при комнатной температуре.

Рецепт Т. Патрикеевой

Ткемали

Очищенную от косточек сливу или терн пропустить через мясорубку, поставить на небольшой огонь и варить, постоянно помешивая, около 30 минут.

Пропустить через мясорубку зелень петрушки, кинзы, сельдерея (примерно одна четверть по объему от слив), добавить в кипящую массу и проварить еще 10 минут. Пропустить чеснок через чесночницу и добавить в кипящую массу вместе сахаром. Соль и черный молотый перец добавить по вкусу. Прокипятить еще 10 минут.

Если при последней варке масса покажется слишком густой, то можно добавить немного воды. Раз-

ложить по небольшим стерильным баночкам, закатать и остудить под одеялом, не переворачивая банок. Хранить при комнатной температуре.

Овощная приправа

2,5 кг красных томатов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг яблок, по 1 ст. л. растительного масла, сахара, 9 % уксуса, соли, 150 г чеснока.

1. Овощи пропустить через мясорубку.
2. Добавить масло, сахар, соль и варить на медленном огне около часа, помешивая.
3. Снять с огня, добавить уксус, пропущенный через чесночницу чеснок, все размешать и разложить по стерильным банкам.

Остудить под одеялом, не переворачивая на крышки. Хранить в холодильнике.

Облепиховое масло

Жом после получения сока облепихи, оливковое масло.

1. Промытый и высушенный после получения сока жом смолоть в кофемолке.

2. Оливковое масло нагреть до 90, остудить до 50 и залить жом. Уровень масла должен быть выше массы жома на 2–3 см.

3. Банку с маслом и жомом поставить в воду, нагретую до 40° С, на один час.

4. Переставить банку в темное место и время от времени перемешивать.

5. Через две недели этой порцией масла залить новую порцию жома и повторить процедуры. Так же поступить с третьей порцией жома.

6. Спустя две недели процедить масло через холщовую ткань. Хранить в темноте.

Соус из чернослива

400 г чернослива, 0,5 1 стакана белого сухого виноградного вина, толченая корица, сахар – по вкусу.

1. Чернослив разварить в малом количестве воды.

2. Массу протереть через сито.

3. К ней добавить вино, корицу сахар, довести до кипения, сразу охладить.

Приправа очень хороша для вторых мясных и рыбных блюд.

Соус из хрена со свеклой и орехами

20 г корней хрена, 20 штук ядрышек грецких орехов, 2 свеклы средней величины, 1 ч. л. меда, 2 3 ст. л. воды, сок 1 лимона. Корица, соль – по вкусу.

1. Натереть корни хрена на мелкой терке.
2. Растолочь в ступке орехи, добавить кипяченую воду и перемешать, чтобы получить «ореховые сливки» густоты обычных сливок.
3. Натереть сырую свеклу на средней терке.
4. Смешать хрен, свеклу, «сливки», добавить корицу, мед, лимонный сок, перемешать.

Сложить в небольшую банку, хранить в холодильнике.

Заправка по-камчатски (старинный рецепт)

4 ст. л. натертого хрена, 2 ч. л. меда, 1 стакан сметаны, 2 желтка, сок половины лимона, полстакана мелко нарезанной петрушки с укропом.

1. Натереть корень хрена, смешать с медом и сметаной.
2. Отделить желтки и размешать с заправкой.
3. Мелко нарезать зелень петрушки и укропа в равном количестве и добавить в заправку, тщательно все перемешать.
4. Выжать сок половины лимона, еще раз перемешать.

Хранить в холодильнике.

Подается заправка к картофелю, овощам, мясу и рыбе.

Хренодер

На 1 кг красных томатов 100 г чеснока, 100 г хрена.

1. Томаты, чеснок и очищенный хрен пропустить через мясорубку.
2. Добавить соль по вкусу, перемешать.
3. Разложить по баночкам, закрыть винтовыми крышками.

Хранить в холодильнике. Использовать вместо кетчупа в качестве приправы.

Облепиховый соус к мясу

1 литр облепихового сока, 50 г тертого чеснока.

Соль и сахар добавить по вкусу перед употреблением.

Соус из брусники с хреном

На 3 ст. л. моченой брусники 1 ст. л. натертого хрена (или катрана), сахар, соль, уксус по вкусу.

1. Бруснику смешать с хреном, добавить специи по вкусу и подавать к мясным блюдам.

Хлебный соус с хреном или катраном

На 0,5 ст. крошек от белого хлеба, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. сметаны, 1 ч. л. сахара, 0,5 ст. натертого хрена, соль по вкусу.

1. Залить хлебные крошки мягкого белого хлеба 9 % уксусом, добавить сметану и хорошо взбить.
2. Натереть хрен или катран, добавить в соус, размешать.
3. Добавить сахар и соль, еще раз перемешать. Подается соус к любому мясному или рыбному блюду.

Соус из томатов с орехами

2 крупных спелых помидора, 3 ядрышка грецких орехов, 1 пучок петрушки, 3 дольки чеснока, немного молотого черного перца и соли – по вкусу.

1. Растолочь орехи в ступке.

2. Положить томаты на 30 секунд в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и снять кожицу.

3. Натереть на мелкой терке чеснок, порезать зелень петрушки.

7. Перемешать в эмалированной миске, разложить по банкам малого объема, стерилизовать 10 минут, закатать.

Хранить в холодильнике.

Примечание. Открывая банку, сразу используйте ее содержимое.

Приправа «Зеленая горчица»

По 200 г зелени укропа и петрушки, 1 крупная головка чеснока, стакан измельченных грецких орехов, по половине ч. л. соли и сахара, 100 г любого майонеза.

1. Чеснок очистить и измельчить.
2. Грецкие орехи очистить и измельчить.
3. Зелень перебрать, промыть, просушить на полотенце и мелко нарезать.
4. Все смешать, добавить соль и сахар по вкусу и заправить майонезом.

Объеденье!

Сладкий соус с петрушкой или укропом

3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. нарезанной зелени петрушки или укропа, 1 ч. л. меда.

1. Масло, лимонный сок и мед размешать.
2. Мелко нарезать зелень и добавить в соус. Соус используется сразу после приготовления для зеленого салата или макаронных изделий.

Рецепт Г. Кизимы

Яблоки с горчицей

4 антоновских яблока, 4 столовые ложки сухой горчицы, 1,5–2 ч. л. соли, 4 ст. л. сахарного песка, 3–4 горошины душистого перца, 100 мл 6% яблочного уксуса, 100 мл воды.

1. Яблоки запечь в духовке. После готовности протереть через сито.

2. За это время нагреть воду растворить в ней сахар, добавить перец, довести до кипения, снять с огня, добавить уксус и дать настояться 1–1,5 часа.

3. Вновь нагреть и горячим раствором залить горчицу, размешать, добавить мякоть протертых через сито яблок, дать остыть, на сутки поставить в холодильник. Далее хранить в прохладном месте под плотной крышкой.

Подавать к мясу, а любителям острых бутербродов намазывать на хлеб.

Рецепт В. Светляковой

Яблочный уксус на меду

1 кг яблок любого сорта, 1 л кипяченой воды, 150 г меда (или сахар), 10 г дрожжей, 20 г черного хлеба.

1. Яблоки промолоть через мясорубку вместе с кожурой и сердцевиной.
2. Добавить все остальные ингредиенты, заполнив емкость на три четверти объема.
3. Настаивать при температуре не ниже 20 градусов в течение 10 дней, ежедневно размешивая массу.
4. Профильтровать через 2 слоя марли.
5. В отфильтрованный раствор добавить еще 50 г меда (или сахара), накрыть марлей и поставить на 1,5–2 месяца бродить.
6. Профильтровать готовый уксус через марлю, разлить в бутылки, закупорить.

Хранить при комнатной температуре.

Майонез из клюквы

1 сырое яйцо (или только желток), 2 3 ст. л. клюквы, 1 ст. растительного масла, соль и сахар по вкусу.

1. Растолочь клюкву.

2. Добавить яйцо, соль, сахар и взбивать миксером, постепенно добавляя растительное масло.

Ткемали

1 кг слив, 0,5 кг смеси зелени (укроп, петрушка, сельдерей, кинза), головка чеснока, сахар, соль, молотый черный перец по вкусу.

1. Очистить сливу от косточек, пропустить через мясорубку варить на небольшом огне 40 минут, помешивая, чтобы масса не пригорела.

2. Зелень вымыть, мелко нарезать, добавить в сливы, размешать.

3. Посолить, поперчить, добавить сахар и довести до кипения, прокипятить 2–3 минуты, снять с огня.

4. Разложить по стерильным банкам, закатать. Хранить в холодильнике.

Квашеный чеснок

Головки чеснока очистить от шелухи и корневой мочки и выдержать 2 часа в воде. Очистить зубчики, сложить в банку, залить холодным рассолом. Чтобы чеснок получился ароматнее, сверху уложить пучок укропа с листьями, корзинами соцветий и стеблями.

Для приготовления рассола на каждый кг чеснока потребуется 3 стакана воды, одна столовая ложка соли и одна столовая ложка уксуса. Вскипятить воду, добавить соль, прокипятить 1 минуту, снять с огня, остудить и добавить уксус. Перемешать, остудить.

Рецепт Г.Уськовой

Чеснок, с солью для борщей и котлет

3 крупные головки чеснока, 1 ст. л. соли.

1. Головки чеснока обдать кипятком, снять оболочки и натереть зубчики на терке или, при большом количестве, пропустить их через мясорубку.
2. Полученную массу смешать с крупной солью, стараясь растереть комки. Сложить в майонезную баночку.
3. Банку держать закрытой в холодильнике. Добавлять в фарш котлет (лук при этом не класть!) и в почти готовый борщ. Солить блюда с учетом содержания соли в приправе.